

AUTOMNE

Rustica

PRATIQUE

40
RECETTES
VITAMINÉES ET
ORIGINALES

**J'aménage
mon jardin
selon sa
surface**

**Massifs, potager,
coin détente : nos conseils
pour bien répartir et
organiser ces espaces**

**+ MAISON : JE RÉALISE UN DRESSING
BIEN AGENCÉ POUR TOUT RANGER**



► J'INSTALLE UNE
BELLE GRIMPANTE



► JE CHOISIS ET
PLANTE UN POIRIER



► 16 FICHES: LES
OISEAUX DE L'HIVER



► KIWIS ET KAKIS
EN DESSERTS

L 16012 - 20 - F: 5,90 € - RD



CIBLEZ SES VRAIS BESOINS

Expert nutritionnel depuis bientôt 50 ans, travaillant en partenariat avec des vétérinaires et des éleveurs, ROYAL CANIN® est votre allié pour maintenir votre chat en bonne santé le plus longtemps possible, quels que soient son âge, son mode de vie et ses spécificités.

Grâce à des bénéfices produits très précis, Feline Health Nutrition offre à votre chat la meilleure réponse nutritionnelle quotidienne possible, pour le maintenir en bonne santé.



NOUVEAU LOOK



Retrouvez toute la gamme Feline Health Nutrition sur wikichat.fr

LA NUTRITION SANTÉ AU QUOTIDIEN POUR CHATS EN BONNE SANTÉ
FELINE HEALTH NUTRITION

Disponible en animaleries, jardineries, libre-service agricole, magasins de bricolage et sites internet spécialisés.

J'aménage mon jardin selon sa surface



QUE VOUS POSSÉDIEZ une simple terrasse, un petit jardin ou un vaste terrain, il est toujours possible de tout avoir: de jolis massifs, un espace détente et un coin gourmand. Pour créer ce havre de verdure à votre mesure, il suffit de suivre certains principes d'aménagement, de connaître quelques petites astuces et d'installer une déco à la mesure de votre terrain. Le choix des végétaux est également important, et doit s'adapter à la surface disponible. Les plantes grimpantes sont les championnes pour faire gagner de l'espace tout en offrant de magnifiques floraisons. Avec la place dégagée, vous pourrez peut-être planter quelques arbres fruitiers, dont un poirier ou un actinidia. Cette dernière liane offre, à l'automne, de nombreux fruits. Délicieux à déguster crus, les kiwis entrent dans la composition de desserts gourmands à une période où les fruits se font plus rares. Pour la gent ailée aussi, les ressources en nourriture se raréfient. C'est le moment d'observer et de reconnaître les oiseaux qui fréquentent les jardins durant la saison froide. À moins que vous ne préfériez aller à leur rencontre en parcourant des paysages flamboyants, des routes aux multiples saveurs. Nul doute: l'automne est bien une saison en or!



CORINNE BEAUDOUIN

Ce numéro comporte 1 encart abonnement *Rustica* dans tous les exemplaires destinés aux abonnés et au kiosque.

PHOTOS DE COUVERTURE: UBER IMAGES/SHUTTERSTOCK CLÉMATITE 'PIILU'; F. MARRE/RUSTICA POIRES: NELEA33/SHUTTERSTOCK BOUVREUIL PIVOINE: BOGDANBOEV/SHUTTERSTOCK CHARLOTTE AUX KIWIS: P. DUFOUR/INTERFEL

Sommaire

6 ACTUS, COURRIERS

Jardin

12

aménagement

14 UN COCON DE VERDURE

20 PETIT MAIS COSY,
UN JARDIN DE POCHE

26 LE CHARME ACCUEILLANT
D'UNE CLOSERIE FAMILIALE

32 L'ART D'EMBELLIR
UN VASTE TERRAIN

zoom sur...

38 ACCROCHEZ LES GUIRLANDES

savoir-faire

46 QUAND UNE PROTECTION
ANTIFRIMAS S'IMPOSE

reportage

48 C'EST BIEN, CHEZ LAURETTE

en vedette

56 AH ! LES BONNES POIRES

programme

64 VOTRE CALENDRIER DE SAISON



B. ET A. PÉDEREAU



66

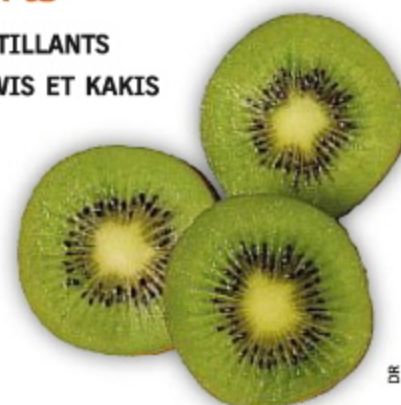
Cuisine

plats colorés

68 AH LES BELLES COURGES !

desserts

82 PÉTILLANTS
KIWIS ET KAKIS



L. DOLYUK/SHUTTERSTOCK/RECETTE T. BRYONE/CERILES CULINAIRES DE FRANCE

DR

Maison 96

cousu main

98 ÉTOLE PATCHWORK

équipement

102 UN DRESSING À MA MESURE

idée déco

114 BOUGEOIRS DE GLACE
POUR FÊTES CHALEUREUSES

116 UN NOËL SCANDINAVE



KAZED

Nature 118

découverte

120 MOUSSES ET LICHENS, LES HÔTES DE CES BOIS

matière première

128 UN AMOUR DE LAMPION

biodiversité

130 DRÔLES D'OISEAUX DU JARDIN



J. FRANCES - RUSTICA



140

DORA ZETTY/SHUTTERSTOCK

Bien dans ma vie

recettes santé

142 UN SOURIRE À TOUTE ÉPREUVE

les vertus du...

146 SAULE SALVATEUR

rencontre

148 LES ATELIERS SILÈNE,
UNE FIBRE CRÉATRICE

escapades

152 CINQ BALADES D'AUTOMNE
QUI ÉTONNENT

158 PROCHAIN NUMÉRO

160 CARNET D'ADRESSES

Les événements de l'automne

DANS LES PARCS ET LES JARDINS

DU 30 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

● Lasne (Belgique)

La Fête des plantes et du jardin, dont le thème est le monde des graines et des semences, se tient dans le décor féérique de l'abbaye. *Les jardins d'Aywiers, rue de l'Abbaye, 14, B 1380 Lasne (Belgique); www.aywiers.be*

1^{ER} ET 2 OCTOBRE

● Bannwihr (68)

Le traditionnel rendez-vous d'automne du Grand Est, au parc de Schoppenwihr, réunit des exposants venus de France, d'Allemagne ou de Suisse. *Domaine de Schoppenwihr, 68126 Bannwihr. Tél. : 03 89 41 22 37 ou www.schoppenwihr.com*

1^{ER} ET 2 OCTOBRE

● Le Mans (72)

La cité Plantagenêt ouvre les portes de ses jardins secrets et organise animations et troc de plantes dans le cadre de la Fête des plantes et de l'art du jardin. *Association Entre cours et jardins, Tél. : 02 43 47 40 30 ou www.entrecourssetjardins.com*

1^{ER} ET 2 OCTOBRE

● Saint-Alban-de-Montbel (73)

Le potager est le thème de la 40^e édition des Journées des plantes au lac d'Aiguebelette. *Camping du Sougey, 73610 Saint-Alban-de-Montbel; www.plantes-jardins-paysdesavoie.info*

1^{ER} ET 2 OCTOBRE

● Borest (60)

La 8^e édition de "Pépinières et plantes d'exception" réunit des pépiniéristes spécialisés. *Parc et jardin de Saint-Vincent, 60300 Borest. Tél. : 03 44 54 21 52 ou www.parc-saint-vincent.com*



LE JARDIN GÉNÉREUX

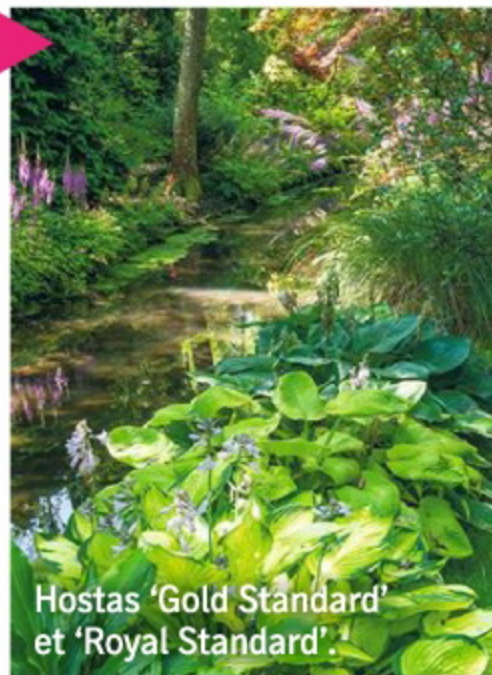
● Chantilly (60)

La générosité du monde végétal et le jardin comme lieu de partage sont les thèmes des Journées des Plantes de Chantilly, qui verront les meilleurs exposants d'Europe partager, échanger et transmettre leur savoir-faire ainsi que leur production de plantes, d'objets ou d'équipements de jardin. Conférences et ateliers pour enfants animeront cette édition d'automne, du 14 au 16 octobre. *Domaine de Chantilly, 60500 Chantilly. Tél. : 03 44 27 31 80 ou www.domainedechantilly.com*

TRANSMISSION

● Meung-sur-Loire (45)

L'arboretum des Prés des Culands, créé par Nadine et Pierre Paris, abrite des collections de houx, d'hostas, d'érables, d'astilbes et de clématites. Depuis juillet dernier, ce site remarquable change de main puisque Stéphane Chassine, créateur des Jardins de Roquelin situés sur la même commune, en prend désormais la direction. *Arboretum des Prés des Culands, Conservatoire national d'Ilex, La Nivelle, 45130 Meung-sur-Loire. info@lesjardinsderoquelin.com*



Hostas 'Gold Standard' et 'Royal Standard'.



Bernard Merlet.

DÉCOUVERTE ET PARTAGE

● Lhoumois (79)

Marie-Luce et Bernard Merlet ont planté plus de 2000 espèces dans les jardins du Gué. Pour dénicher les plantes dont ils avaient besoin, ils ont un outil de recherche sur internet, appelé le "trouve-plante", répertoriant 65000 végétaux et les pépiniéristes qui les vendent. *Les jardins du Gué, le Gué-de-Flais, 79390 Lhoumois. Tél. : 05 49 69 88 52 ou www.jardinsdugue.eu*



F. BOUCOURT/RUSTICA/ARBORETUM DES GRANDES BRUYÈRES

L'arboretum des Grandes-Bruyères (45).

OÙ VOIR LES PLUS BELLES COULEURS DE L'AUTOMNE ?

● Arboretums et jardins à visiter

- **L'arboretum Adeline** occupe 5 ha plantés d'essences du monde entier. 31, chemin du Pont-de-la-Batte, 18140 La Chapelle-Montlinard. Tél. : 02 48 79 47 18 ou arboretum-adeline.blogspot.com
- **Le jardin du Bois Marquis** regroupe des sujets essentiellement décoratifs pour leur écorce et leurs belles couleurs d'automne. 38150 Vernioz. Tél. : 06 08 99 02 01 ou www.lejardinduboismarquis.com
- **L'arboretum des Grandes Bruyères** réunit 1400 espèces remarquables. 45450 Ingrannes. Tél. : 02 38 57 12 61 ou www.arboretumdesgrandesbruyeres.fr

● Pépinières à découvrir

- **La pépinière du Val de Jargeau** est spécialisée dans les érables du Japon. 45150 Férolles. Tél. : 02 38 59 83 56 ou www.erableduvaldejargeau.fr
- **La pépinière Maurice Laurent** possède une belle collection de viornes. Les Granges, 2374, route de Rive-de-Gier, 69560 Saint-Romain-en-Gal. Tél. : 04 74 53 03 80 ou www.pepiniere-laurent.fr
- **Les pépinières Dauguet** sont, en France, les spécialistes des cornouillers. 53220 Larchamps. Tél. : 02 43 05 32 20 ou www.pepinieres-dauguet.fr

1^{ER} ET 2 OCTOBRE

● Auray (56)

La Société d'horticulture du pays d'Auray organise "Plantes en fête", qui réunit 50 exposants. Pomologie, art floral, potager, ateliers...
Lycée de Kerplouz, 56400 Auray ; www.horti-auray.com

1^{ER} ET 2 OCTOBRE

● Saclas (91)

Dans le cadre des rendez-vous "Secrets de jardins", les artistes Igor et Tamara Drigatsch interpréteront des chants russes dans leur parc bordant la Juine.
Igor et Tamara Drigatsch, 21, rue de Gittonville, 91690 Saclas. www.lespresdegittonville.com ou www.tourisme-essonne.com

1^{ER} ET 2 OCTOBRE

● Versailles (78)

Les légumineuses seront à l'honneur lors d'un rendez-vous culturel et gourmand bien nommé "Saveurs du potager du Roi".
10, rue du Maréchal-Joffre, 78000 Versailles ; www.potager-du-roi.fr

2 OCTOBRE

● Brest (29)

Les 4^e Plantomnales réunissent les professionnels de Bretagne à l'initiative de l'association Arche aux plantes, pour la sauvegarde d'espèces en voie de disparition.
Conservatoire botanique national de Brest, vallon du Stang-Alar, 29000 Brest ; www.cbnbrest.fr

2 OCTOBRE

● Kalmthout (Belgique)

Producteurs belges et hollandais se retrouvent lors des Journées des plantes automnales.
Arboretum de Kalmthout, 2920 Kalmthout (Belgique) ; www.arboretumkalmthout.be

Les événements de l'automne

DANS LES PARCS ET LES JARDINS

DU 6 AU 9 OCTOBRE

● Villefranche-sur-Saône (69)

Les idées ne manqueront pas pour créer, aménager et rénover un balcon, une terrasse ou un jardin lors de cette nouvelle édition de l'événement "Vivre le jardin".
Parcexpo, 221, avenue de l'Europe,
69400 Villefranche-sur-Saône;
www.vivrelejardin.fr

DU 6 AU 16 OCTOBRE

● Mulhouse (68)

Folie'Flore est un show floral unique en France, réunissant jardins éphémères, plantes, jets d'eau et jeux de lumière.
Parc expos, 120, rue Lefebvre,
68100 Mulhouse; www.folieflore.fr

DU 7 AU 9 OCTOBRE

● Gonfreville-l'Orcher (76)

Regroupant des pépiniéristes français, belges et hollandais, la 24^e édition de "Plantes en fête" est le rendez-vous incontournable des jardiniers normands.
Château d'Orcher,
76700 Gonfreville-l'Orcher.
Tél. : 02 35 45 08 62
ou www.chateaudorcher.com

DU 7 AU 9 OCTOBRE

● Beervelde (Belgique)

Le Canada est le thème des Journées des plantes, réunissant 200 spécialistes du monde végétal et de la décoration de jardin.
Parc de Beervelde, 9080 Beervelde;
www.parkvanbeervelde.be

8 ET 9 OCTOBRE

● Gaujacq (40)

Pépiniéristes et collectionneurs de végétaux rares se retrouvent à la Foire aux plantes qui a lieu au château de Gaujacq.
Pépinière Botanique Thoby,
40330 Gaujacq; www.thoby.com



Les jardins du château font leur retour aux sources.

DOMAINE NATIONAL DE CHAMBORD

RENAISSANCE DES PARTERRES À LA FRANÇAISE

● Chambord (91)

Dessinés et mis en place en 1734 à la demande de Louis XIV, les jardins à la française avaient progressivement disparu au fil des siècles. Les parterres fleuris, allées et topiaires vont désormais retrouver leur place, à quelques centimètres près ! En effet, le recoupement de plans et de gravures d'époque avec des sondages sur le terrain ont permis une restitution fidèle de ces jardins. Ouverture prévue au printemps 2017.
Château de Chambord, 41250 Chambord; www.chambord.org



PIERRE NESSMANN/RUSTICA

CROISIÈRE AMUSANTE

● Rustica en Italie

Du 4 au 11 juin 2016, plus de 180 lecteurs ont participé à la première croisière Rustica, qui les a emmenés à travers la Méditerranée occidentale, de Florence (Italie) à La Valette (Malte). Les visites de parcs (ci-contre, le jardin botanique de Naples, en Italie) et de sites historiques ont été complétées par des conférences et des ateliers jardinage et cuisine à bord du bateau. Le succès de cette première croisière en appellera certainement d'autres... Renseignements : rustica@bleu-voyages.fr



Avoir la main verte, ça s'apprend !

COURS, STAGES ET DÉCOUVERTES

● Aménager, cultiver, entretenir son jardin

– **Le jardin des Pépins** organise, le 19 novembre 2016, un stage animé par le jardinier, journaliste et auteur Denis Pépin sur l'entretien biologique et écologique du potager à l'approche de l'hiver.

Jardin des Pépins, lieu-dit Belle-Fontaine, 35510 Cesson-Sévigné.

Tél. : 06 24 72 57 58 ou www.jardindespépins.fr

– **Le jardin de l'abbaye de Valsainte** accueille des stages animés par le jardinier Jean-Yves Meignen sur le jardin sec (le 22 octobre), les murets en pierres sèches (le 5 novembre) et les rosiers (le 26 novembre).

Jardin de l'abbaye de Valsaintes, Boulinette, 04150 Simiane-la-Rotonde.

Tél. : 04 92 75 94 19 ou www.valsaintes.org



AGENDAS RUSTICA 2017

● Notre sélection

1. Bébés animaux

Laissez-vous séduire par les tendres illustrations de jeunes animaux du monde entier.

112 pages, 9,95 €

2. Une année au jardin

Calendrier lunaire, semis, taille, plantation et entretien, c'est le guide des jardiniers pour ne rien oublier tout au long de l'année !

112 pages, 12,95 €

3. Restez zen

Gérez l'organisation des activités quotidiennes tout en restant calme et positif grâce à des coloriages apaisants à la façon de mandalas.

112 pages, 9,95 €

15 ET 16 OCTOBRE

● Crozant (23)

Vente de végétaux, conférences, exposition et visites guidées de l'arboretum sont au programme des Journées des plantes.

Arboretum de la Sédelle, Villejoint, 23160 Crozant. Tél. : 05 55 89 83 16; www.arboretumsedelle.com

DU 19 OCTOBRE AU 1^{ER} NOVEMBRE

● Chaumont-sur-Loire (45)

Coloquintes, courges et feuillages d'automne sont les vedettes des "Splendeurs d'automne" avant la fermeture hivernale du parc.

Domaine de Chaumont-sur-Loire, 45150 Chaumont-sur-Loire; www.domaine-chaumont.fr

29 ET 30 OCTOBRE

● Tréveneuc (22)

Le parc du château ouvre exceptionnellement ses portes pour accueillir la Fête des jardins.

Château de Pommorio, 22410 Tréveneuc; www.fetedesjardins.com

DU 5 AU 13 NOVEMBRE

● Paris (75)

L'abeille, dont dépendent les trois quarts des cultures de l'humanité, est le fil rouge du plus grand maché bio de France !

Salon bio Marjolaine, Parc floral, bois de Vincennes, 75012 Paris www.salon-marjolaine.com

DU 3 AU 30 DÉCEMBRE

● Wesserling (68)

Promenade féérique agrémentée de contes et de délicieuses saveurs de Noël au cœur des jardins illuminés.

Parc de Wesserling, écomusée du Textile, 68470 Husseren-Wesserling. Tél. : 03 89 38 28 08; www.parc-wesserling.fr

Courrier des lecteurs

PIERRE NESSMANN VOUS RÉPOND



N'HÉSITEZ PAS À PARTAGER VOS EXPÉRIENCES AU JARDIN OU À NOUS POSER VOS QUESTIONS. NOUS NOUS EFFORCERONS D'Y RÉPONDRE DU MIEUX POSSIBLE.



Érable du Japon.

MON ÉRABLE POURPRE DU JAPON N'A PAS FAIT DE FEUILLES CE PRINTEMPS, MAIS IL REPOUSSE À LA BASE. QU'EST-CE QUE CELA INDIQUE ?

Murièle M., Famars (59)

Les érables à feuillage pourpre sont issus du greffage d'une variété rouge sur un porte-greffe de type *Acer palmatum*. Ils aiment les terres bien drainées et redoutent les excès d'eau. Il est probable que le vôtre n'ait pas supporté l'humidité ou le gel de cet hiver. La partie haute a donc dépéri, mais les racines et le porte-greffe (très certainement un érable du Japon à feuillage vert) ont survécu ! Les jeunes pousses que vous observez en sont issues. Vous pouvez les conserver et les guider pour former un nouvel arbre et, pourquoi pas, le greffer dans quelques années ?

POUVEZ-VOUS ME DIRE SI DES HERBES AROMATIQUES CULTIVÉES DANS LA MÊME PLATE-BANDE QUE DU MUGUET (RÉPUTÉ TOXIQUE) SONT DANGEREUSES À CONSOMMER ?

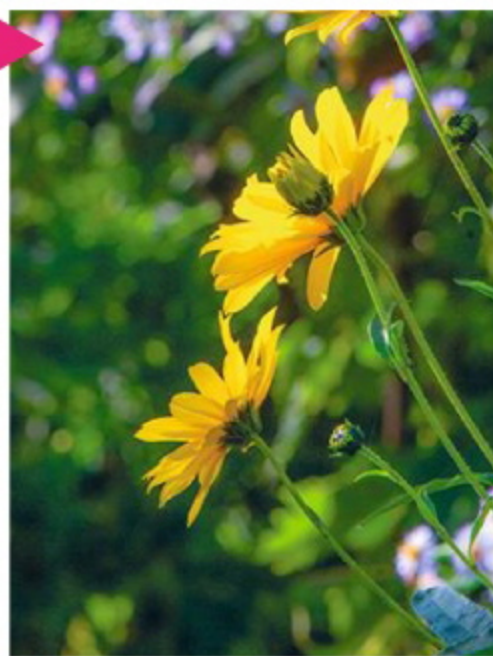
Christiane M., Saint-Rémy-la-Vanne (77)

En effet, le muguet contient, dans ses tiges, ses feuilles et ses fleurs, des substances toxiques qui peuvent être mortelles en cas d'ingestion ou si l'on boit l'eau d'un bouquet. En revanche, cette toxicité ne se communique pas aux plantes voisines. Vous pouvez donc consommer les plantes condimentaires qui sont cultivées à proximité. Toutefois, lors de la récolte, veillez à ne pas prélever de muguet par mégarde, et ne confiez pas la cueillette des aromates à un enfant qui pourrait se tromper...

L'HÉLIANTHE VIVACE ENVAHIT MON POTAGER. COMMENT FAIRE POUR M'EN DÉBARRASSER ?

Yvonne J., Saint-Laurent-les-Tours (46)

Helianthus atrorubens, comme son cousin l'hélianti (*Helianthus strumosus*) dont on consomme les tubercules, a, en effet, une fâcheuse tendance à devenir très envahissant. Des arrachages répétés et successifs ne suffisent pas à en venir à bout ! Pour cela, il faut recouvrir le sol, pendant une année environ, d'un vieux tapis ou d'une toile épaisse, que vous dissimulerez sous un paillis de bois pour plus d'élégance. L'obscurité totale durant une année complète est le plus sûr moyen d'éradiquer définitivement cette Astéracée de votre potager.



LES JEUNES FEUILLES DE NOTRE CITRONNIER SONT DÉVORÉES. QUEL INSECTE PRODUIT CES DÉGÂTS, ET QUE FAIRE ?

Claude G., Lizant (86)

Les jeunes feuilles, donc les plus tendres, servent de nourriture aux larves de la teigne du citron. Pour lutter contre elles sans nuire à l'environnement, optez pour un traitement à base de bacille de Thuringe (BT), accepté en agriculture biologique. En cas d'infestation, pratiquez deux applications, l'une au printemps et l'autre en début d'été.



Laissez toutes vos questions et remarques sur le forum du site www.rustica.fr, à la rubrique la plus appropriée, ou envoyez-nous un courriel : courrier@rustica-info.fr



Répéré pour vous

1 - Sur les fruits au sol, faites rouler cet outil qui les récolte dans un panier souple. Gardena, 50 € env.

2 - Initiez les enfants (dès 5 ans) au potager avec ce kit complet. Un belle idée cadeau. Nature, 19 € env.

3 - En bois, ce poulailler (L. 150 x l. 121,6 x H. 140 cm) offre un bel espace aux volailles et reste décoratif au jardin. Truffaut, P'tit Chou, 180 € env.

4 - Ces céramiques, fabriquées en France, mettent en valeur vos plantes. Poterie d'Albi (H. 19 cm), 30 € env.

5 - Compact mais puissant, ce nettoyeur haute pression est facile à manipuler : terrasse, mobilier de jardin... Bosch, AQT 33 11, 85 € env.

6 - Lames en acier, poignée confortable, manche en hêtre... Ce sécateur robuste a 3 positions pour s'adapter à la taille des branches. Opinel, 50 € env.







L'automne est l'époque idéale de l'année pour installer son jardin et offrir aux végétaux toutes les chances de s'adapter à leur nouvel environnement.

Jardin, peu importe sa taille, je plante !

- 14** Au cœur de la ville comme à la campagne, j'aménage mon jardin en fonction de ses dimensions, de 10 à plus de 400 m². Tous les principes, conseils, astuces et idées déco pour créer un havre de verdure à sa mesure.
- 38** Plantes grimpantes : faites votre choix parmi 12 espèces sélectionnées et cultivez-les avec succès.
- 46** Quand et comment protéger les végétaux sensibles au gel ?
- 48** Dans la Creuse, découverte d'un jardin métamorphosé au fil des décennies par une passionnée de botanique.
- 56** Des plus précoces aux plus tardives : 12 poires à savourer tout au long de l'année.
- 64** Le calendrier de saison.

Un cocon de verdure

UNE TERRASSE OU UN BALCON ET LES QUELQUE 10 À 50 MÈTRES CARRÉS QU'ILS OCCUPENT SUFFISENT POUR INVITER LA NATURE CHEZ SOI. AVEC DE BONNES IDÉES ET DES PLANTES ADAPTÉES, S'OFFRIR UN HAVRE VERDOYANT AU CŒUR DE LA VILLE, C'EST FACILE !

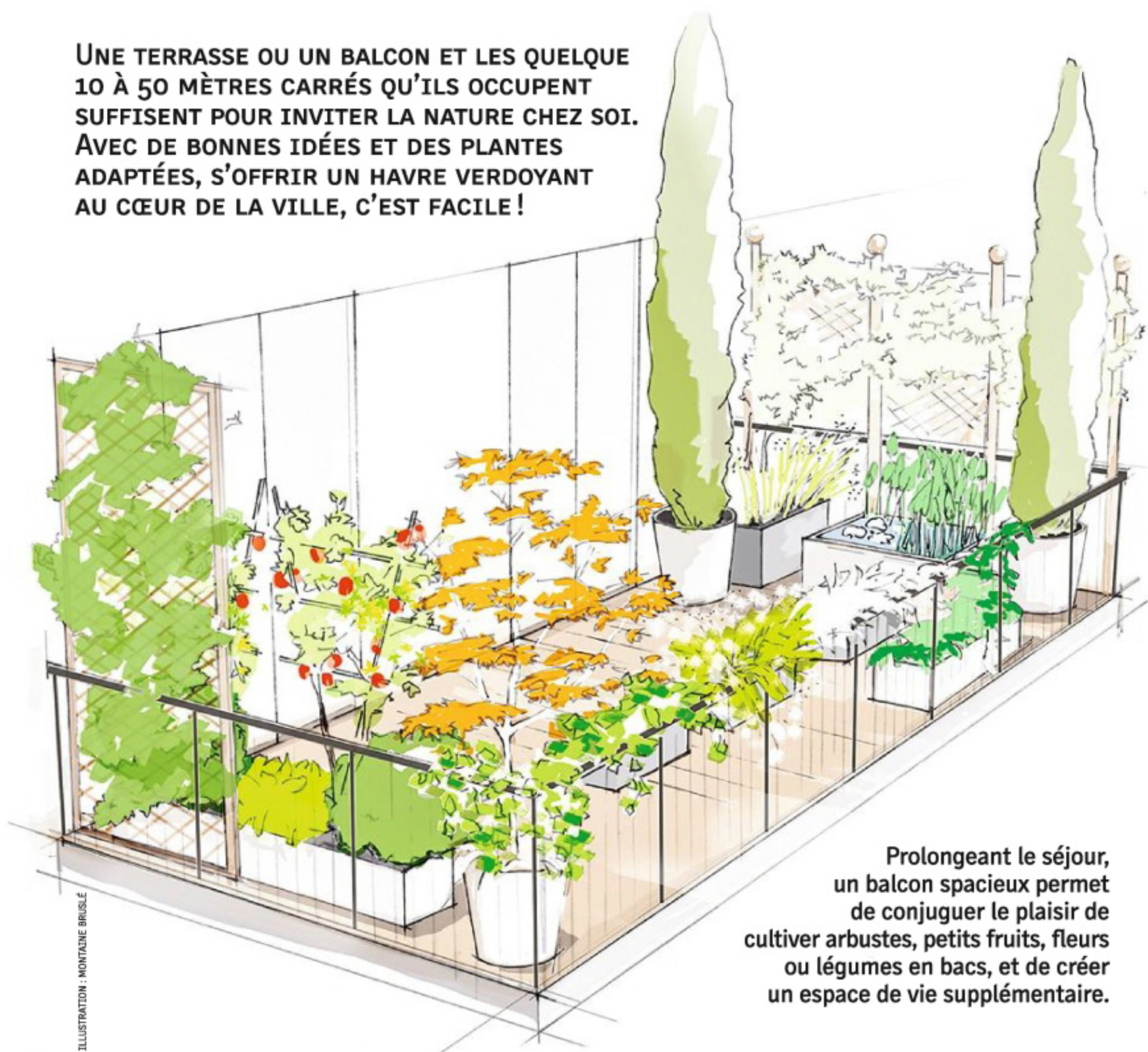


ILLUSTRATION : MONTAINE BRUSLÉ

Prolongeant le séjour, un balcon spacieux permet de conjuguer le plaisir de cultiver arbustes, petits fruits, fleurs ou légumes en bacs, et de créer un espace de vie supplémentaire.

Aménager une petite superficie, c'est très simple, à condition de se conformer à quelques principes de base. En premier lieu, il faut distinguer les espaces à vivre de ceux consacrés à la culture des plantes. Végétalisez de préférence la périphérie de l'espace et laissez son centre libre pour y installer table, chaises ou fauteuils. Bien entendu, choisissez les plantes en fonction de leur envergure.

Optez pour des espèces occupant peu de place, comme les grimpantes, les arbustes à la silhouette élancée ou ceux qui s'accommodent d'une taille régulière permettant de les contenir.

Des pots et de l'eau

En l'absence de terre, l'usage de contenants est incontournable. En plus de reposer sur le sol, les pots et les bacs pourront s'accrocher ou se suspendre afin de

prendre, comme les plantes, le moins de place possible. Arroser régulièrement est indispensable pour la croissance et la survie des plantes. Même s'il pleut souvent, la quantité d'eau sera insuffisante pour des sujets en petits contenants, qui disposent de peu de ressources. Dans l'idéal, équipez la terrasse d'un robinet extérieur, accessible et opérationnel dès la mise en place des plantes, car sans eau, pas de végétaux !

Trois idées qui changent tout !



1 : J. GALLAND, 2 : P. PERDREAU/RUSTICA, 3 : A. CHILDERIC WWW.KALICE.FR

1. Pour échapper aux bacs lourds et rigides, optez pour **des contenants en toile**, plus souples, qui s'adapteront aux lieux exigus. Ainsi, il devient facile d'installer du mobilier, par exemple un lit; quoi de plus agréable qu'une sieste au milieu des plantes ?

2. Créez de la fraîcheur sur votre terrasse en y installant **un agréable bassin d'eau**. Pour cela, utilisez un bac étanche placé à la mi-ombre, agrémenté de plantes aquatiques (nénuphars, élodées...) et d'un couple de poissons rouges !

3. Pour que déjeuner en plein air ne soit pas un calvaire, optez pour **un plan de cuisson et son chariot**, maniables, pratiques et adaptés aux petits espaces. Pensez à prévoir une prise extérieure pour l'alimentation électrique de l'appareil.

Une terrasse tout en hauteur

POUR GAGNER DE LA PLACE ET SE PROTÉGER DES VIS-À-VIS, LES STRUCTURES VERTICALES ET LES PLANTES GRIMPANTES SONT DE PRÉCIEUSES ALLIÉES.



En ville, la proximité du voisinage peut parfois nous faire hésiter à profiter de la terrasse. Pour limiter cet inconvénient et s'isoler des regards indiscrets, installez des structures verticales, telles que tonnelles ou pergolas, qui préservent un maximum de place pour les usagers du balcon. Pour l'intimité, il existe deux solutions. La première consiste à habiller ces ouvrages de treillages, de palissades en bois ou de voiles. La seconde utilise le végétal : plantes grimpantes ou arbustes taillés en rideaux étroits.

Idéal, le mur végétal

De plus en plus présente en milieu urbain, la végétalisation verticale est dans l'air du temps. Concrètement, il s'agit d'une succession de contenants fixés les uns au-dessus des autres sur une paroi ou une façade, et dans lesquels sont plantés des arbustes à faible développement, des plantes fleuries ou aromatiques, et même, parfois, des légumes ! En se développant, ils recouvrent de leur feuillage l'intégralité de la façade, alliant l'utile (pour les légumes) à l'agréable.

QUEL MATÉRIAU POUR MA PERGOLA ?

Décor durable ou... éphémère

► Pour créer une ossature pérenne, optez pour le bois (pin traité ou châtaignier). Facile à couper et à ajuster, ce matériau a une durée de vie allant de 15 à 20 ans. Des poteaux permettent de supporter non seulement les éléments d'une pergola ou d'une tonnelle, mais

aussi des habillages latéraux, comme des panneaux en lattes de bois tressées.

► Les armatures en acier, plus complexes à mettre en œuvre, présentent des atouts décoratifs similaires, tout en bénéficiant d'un aspect plus léger.

► Envie d'une structure temporaire ? Pensez aux cannes de bambou (photo ci-dessus) récupérées dans un jardin ou vendues comme tuteurs. Coupées, puis assemblées avec du fil de fer, cette solution économique convient à tous les balcons.



B. & P. PERDREAU



B. & P. PERDREAU

Ayez du pot !

Indispensables sur une terrasse ou un balcon, les bacs, pots et jardinières, en plus de contenir le substrat nécessaire à la croissance des végétaux, s'affichent de plus en plus comme un élément de décoration. Une grande diversité de formes, de textures et de teintes est disponible.

Les dimensions. Plus il y a de terre, plus les végétaux ont de chance de se développer avec succès. Pour cultiver un arbuste ou une plante grimpante, prévoyez un bac d'au moins 50 cm en tous sens. Pour les fleurs de saison, une jardinière ou une balconnière de 15 cm de largeur et de hauteur, pour une longueur minimale de 40 à 60 cm, est suffisante.

Les matériaux. Le bois et la terre cuite sont des matières nobles, élégantes et isolantes de la chaleur en été comme du froid en hiver, mais elles sont encombrantes et lourdes. Ce qui n'est pas le cas des contenants en résine de synthèse, en fibre de terre et de pierre dont les nombreux aspects et coloris s'intègrent à tous les styles d'aménagements. Ces matériaux novateurs, résistants aux UV et au gel, sont légers, faciles à manipuler et mettent, selon leurs dimensions, d'importants volumes de substrat à la disposition des racines.

UN SUBSTRAT DE QUALITÉ

► La terre dans laquelle évoluent les racines est capitale pour la croissance des végétaux plantés en potées. Ne lésinez pas sur sa qualité. Privilégiez les terreux spécialement conçus pour pots et jardinières.

► Celui-ci doit être composé d'au minimum deux tiers de terreau de compost, qui procure, sous forme d'humus, de la matière nutritive aux végétaux, ainsi qu'une certaine souplesse au substrat. Le tiers restant rassemble de la

terre de jardin et du sable qui, en apportant structure et porosité, permettent aux racines de respirer et au substrat de s'assainir rapidement après une pluie ou un arrosage.

► Côté engrais, optez pour les fumures organiques (fumier, corne broyée, poudre d'os) qui, en plus d'alimenter les végétaux, participent au développement des micro-organismes du sol, garants d'une croissance harmonieuse des racines.

Un petit coin potager

**CULTIVER ET RÉCOLTER DES LÉGUMES SUR UNE TERRASSE, C'EST POSSIBLE !
À CONDITION DE LEUR OFFRIR TERREAU, ENGRAIS, EAU ET LUMIÈRE.**

Aubergines, tomates, courgettes ou poivrons s'accommodent de la culture en pot, tout comme les radis, haricots, navets ou potirons. Tout est question d'exposition, de richesse du substrat et d'arrosages. Pour cela, installez les légumes en situation ensoleillée, à l'abri des fortes réverbérations de lumière, des vents et des courants d'air, qui sont fréquents sur une terrasse. Plantez les légumes dans des bacs profonds et larges, pouvant accueillir un grand volume de terreau.

À manger et à boire

Le substrat utilisé est à la fois un support de culture, mais aussi une source de nutrition nécessaire à la croissance des plants. Les légumes sont gourmands ! Privilégiez un terreau riche en humus, auquel il faut ajouter du fumier ou du compost décomposé à deux reprises, en juin puis fin août. Quant à l'arrosage, un apport d'eau quotidien et généreux est vivement recommandé. Procédez de préférence le soir, pour éviter l'évaporation, et paillez la terre pour la garder fraîche.



QUELLES VARIÉTÉS CHOISIR ?

- Aussi étonnant que cela puisse paraître, il est possible de faire pousser des légumes ailleurs que dans la terre d'un potager. Le principe, éprouvé depuis des décennies par les maraîchers, est nommé culture hors-sol et s'applique pour la tomate, le concombre, la courgette ou encore l'aubergine.
- Optez pour des variétés à fruits plus petits, moins gourmands en éléments nutritifs, qui s'accommodent de peu de substrat. C'est

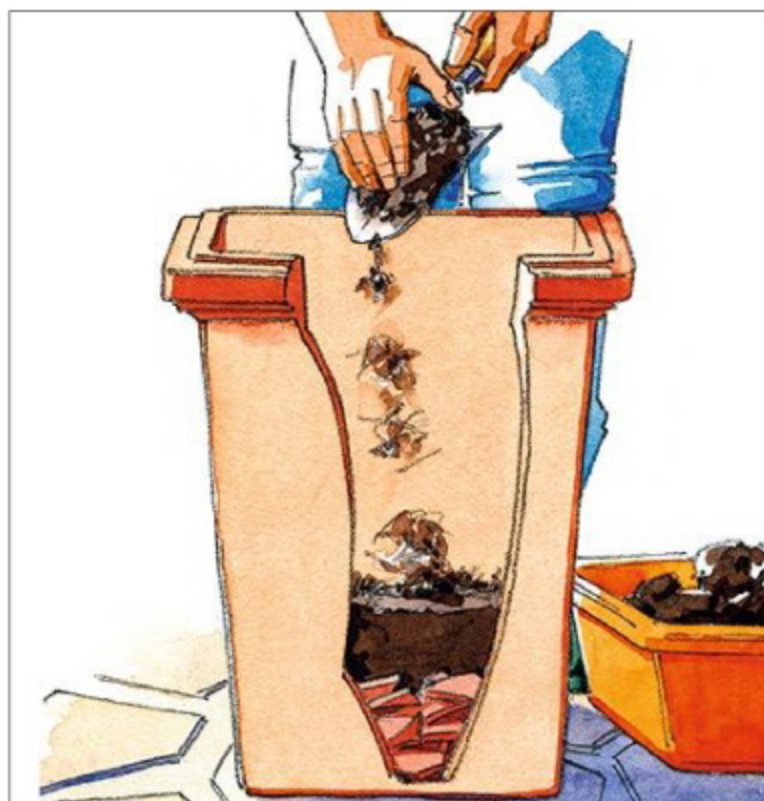
- le cas des tomates cerises ('Brillantino', ou la jaune 'Ola Polka'), des courgettes rondes ('de Nice', 'Tondo di Piacenza'), de l'aubergine 'Blanche ronde à œuf' (très originale, de couleur blanche) ou du piment 'de Bresse'.
- Concernant les salades et les légumes-racines tels que les radis ou les navets, les variétés classiques conviennent parfaitement, en raison de leur croissance et de leur envergure beaucoup plus réduites.

Les bons gestes pour réussir les potées



1. Installez un arrosage automatique.

À partir d'un robinet extérieur, équipez la terrasse ou le balcon d'un réseau d'arrosage automatique relié à un programmateur pour assurer un apport d'eau quotidien. Les modèles sont nombreux, mais reprennent tous le procédé du goutte-à-goutte.



2. Utilisez un substrat de bonne qualité.

Choisissez un terreau riche et ajoutez du fumier ou du compost bien décomposé, car les légumes sont gourmands. Assurez le drainage en déposant, au fond du pot, une couche de tessons de pots ou de billes d'argile, pour que les racines ne s'asphyxient pas.



3. Renouvelez le substrat en surface. Tous les ans, en février ou mars, procédez au surfaçage. Cette opération consiste à enlever une couche superficielle de terreau usagé pour la remplacer par du substrat neuf. Cela épargne le rempotage des sujets volumineux, parfois difficiles à manipuler.



4. Protégez les sujets délicats du gel. Dès l'automne, prévoyez des voiles d'hivernage et du feutre de jardin pour envelopper les plantes sensibles au gel (laurier-rose, palmier...) que vous ne pourrez pas placer sous abri. Installez vos protections en novembre, et attendez avril pour les retirer.

Petit mais cosy, un jardin de poche

NE VOUS FIEZ PAS À LEUR SUPERFICIE RÉDUITE ! LES PATIOS, COURS ET JARDINETS ALLANT DE 50 À 100 M² OFFRENT SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR CRÉER UN JARDIN D'ORNEMENT DIGNE DE CE NOM.



ILLUSTRATION : MONTAINE BRUSLÉ

De vastes ouvertures sur l'extérieur, une décoration soignée et un équipement confortable permettent de gommer la frontière entre l'habitation et le jardinet pour en faire un lieu de vie supplémentaire.

Toutes proportions gardées, les jardins de poche et les jardins traditionnels – bien plus vastes – partagent des codes et des usages similaires. Plantations arborées, potager, coin repas, aire de jeux et ornements décoratifs peuvent y être mis en scène à condition, bien entendu, d'en réduire les proportions. La proximité de bâtiments, l'exiguïté des lieux, le manque de lumière et les courants d'air

entraînent toutefois des conditions de culture particulières, qu'il convient d'analyser attentivement avant de choisir et d'installer des végétaux.

Une pièce en plus

L'environnement, notamment la présence d'immeubles en milieu urbain, n'est pas non plus sans incidence sur l'utilisation des lieux. En effet, il faut se protéger des vis-à-vis comme des vues

plongeantes au moyen d'accessoirs et d'équipements tels que pergolas, treillages ou vélums, qui permettront de profiter pleinement du jardin en toute intimité. Car ces petits espaces lovés au cœur des villes sont très prisés, non seulement pour le plaisir d'y cultiver son jardin, mais aussi car ils constituent un espace à vivre qui, meublé et décoré, deviendra une pièce supplémentaire durant la belle saison.

Trois idées déco originales



PHOTOS : P. PERDREAU

1. Des arbustes comme l'érable, l'if ou le cornouiller, plantés en périphérie du jardin, créent un **cocon de nature** qui enveloppe l'espace et l'isole de son environnement. Cela permet, par exemple, de dissimuler une façade borgne sous un feuillage généreux.

2. Métamorphosez votre cour en un délicieux patio andalou en installant un **petit bassin et sa fontaine** fonctionnant en circuit fermé. Cette pièce d'eau animera l'espace, tout en diffusant un gargouillis aquatique aussi apaisant que rafraîchissant.

3. La mise en place de **toiles coulissantes colorées** permet à la fois de vous protéger des regards indiscrets et de moduler l'ombre. Il suffit de les replier sur le côté pour profiter d'un maximum de soleil. Déployez-les pour gagner en intimité.

Un lieu de vie en plein air

PLUS LE JARDIN EST PETIT, PLUS LA FRONTIÈRE ENTRE CE DERNIER ET L'HABITATION S'ESTOMPE, OUVRANT LA VOIE À UN NOUVEL ART DE VIVRE.



Prolongeant la maison, la terrasse assure une transition entre l'habitation et le jardinet. Cet espace devient alors un véritable lieu de vie que l'on aménage comme une pièce. C'est prouvé ! Plus le jardin est petit, plus est grande l'envie de l'investir. Les fabricants de mobilier de jardin ont bien compris cette tendance, et proposent aujourd'hui des équipements aussi fonctionnels et confortables que ceux destinés à l'intérieur.

Joie de recevoir

Aménager une terrasse pour y vivre des moments agréables, c'est encore mieux en famille ou entre amis ! Prévoyez de recouvrir du matériau de votre choix (bois naturel, composite, carrelage ou dalles en pierre) une surface assez vaste pour recevoir confortablement vos convives. Pour un repas, comptez au minimum 2 m² par personne, incluant la place nécessaire pour circuler autour des invités sans les bousculer. Optez pour une table et des chaises en bois car elles sont plus confortables. Pensez à ombrer l'espace grâce à une pergola, une treille adossée ou un vélum.

UNE TERRASSE VÉGÉTALISÉE ET ABRITÉE

Les serres et les vérandas

► Pour augmenter la surface habitable et gagner quelques mètres carrés tout en gardant un esprit nature et en conservant le sentiment d'immersion dans la végétation, la construction d'une serre attenante à la maison peut s'avérer une solution pratique

et économique. Les modèles en acier et en verre sont nombreux et faciles à réaliser.

► En revanche, côté consommation d'énergie, ces ouvrages restent coûteux à l'usage, au point qu'ils ne sont parfois utilisés que pendant la belle saison.

► Dotée d'un double vitrage, d'une aération performante et d'une ossature limitant l'effet de pont thermique, la véranda est une véritable pièce en plus, mais sa réalisation, assez onéreuse, implique souvent l'obtention d'un permis de construire.



Sol nourricier

À l'inverse des balcons et des terrasses, où les végétaux sont cultivés en contenants, votre petit jardin vous permet de cultiver vos plantes en pleine terre, ce qui leur est bénéfique. C'est aussi économique : profitant des ressources d'un sol nourricier, les végétaux demandent moins d'arrosages et d'amendements. Attention, cela ne signifie évidemment pas qu'ils peuvent se passer d'apports d'eau et d'engrais, mais leurs racines peuvent aller chercher les nutriments dont elles ont besoin dans les profondeurs du sol.

Arbustes et grimpantes. Si votre sol est recouvert de dalles de bois ou de pierre, n'hésitez pas à y créer des ouvertures (en veillant à ne pas le faire à l'aplomb d'une canalisation souterraine) pour planter directement en terre les arbustes (viornes, arbusiers, lilas...) et les plantes grimpantes (glycines, clématites, bignones, rosiers...) pour qu'ils puissent prendre de l'ampleur ou partir à l'assaut des murs.

Potées fleuries. N'oubliez pas pour autant les pots ! Certaines plantes s'y plaisent beaucoup, comme les pétunias ou les géraniums. Ces potées apporteront des notes colorées que vous déplacerez à votre guise pour renouveler le décor au gré des saisons.



DES ARBUSTES QUI POUSSENT À L'ÉTROIT

- Lors du choix des plantes destinées à végétaliser une cour, pensez à l'étendue de leur système racinaire qui peut parfois, s'il devient trop vaste, endommager les canalisations souterraines, le revêtement de sol ou les murs.
- Excluez d'emblée les essences à grand développement, plus adaptées aux vastes jardins, pour privilégier des sujets aux dimensions plus modestes, s'accommodant d'un environnement exigu, tant sur le plan des

racines qu'au niveau de la couronne.

- C'est le cas des érables du Japon, du savonnier (*Koelreuteria paniculata*), du hêtre de Perse (*Parrotia persica*), de l'olivier de Bohême (*Elaeagnus angustifolia*) ou du cerisier à fleurs (*Prunus subhirtella* 'Autumnalis').
- Parmi les plantes cascadeuses, préférez les clématites, les rosiers et les hortensias grimpants aux glycines et aux lierres, un peu envahissants.

Un potager au carré

COMME LA PLACE EST COMPTÉE, POUR NE PAS SE PRIVER DE SAVOUREUX LÉGUMES, PLANTEZ-LES DE MANIÈRE DÉCORATIVE, SELON UN PROCÉDÉ NOVATEUR.

Aujourd'hui, faire de son jardinet un potager est dans l'air du temps. Pour certains, il est même plus gratifiant de récolter de belles tomates que d'avoir un gazon bien net ou de beaux massifs ! Les légumes, dont on cultive différentes espèces pour varier les saveurs, ont pris la place de la pelouse. Pour renforcer leur attrait décoratif, il n'est pas rare de les associer à quelques fleurs d'été, comme les œillets d'Inde, non seulement pour leur floraison mais aussi en raison de leur action répulsive contre les nuisibles.

Cultiver sans se baisser

L'exiguïté des espaces et la piètre qualité du sol de certaines villes ont imposé la mise en œuvre d'un nouveau procédé de culture permettant de s'affranchir d'une terre pauvre et de s'adapter au manque de place. Ainsi est né le potager au carré ! Son cadre géométrique et ses parois surélevées permettent de le remplir de bonne terre, d'avoir plants et récoltes à portée de main pour jardiner sans se baisser, et le rendent plus joli encore.



QUELS LÉGUMES CULTIVER ?

- ▶ Ne plantez pas de légumes dont la culture est longue et la récolte tardive, comme les pommes de terre ou les poireaux, au risque de monopoliser l'espace trop longtemps au détriment d'espèces plus productives. Évitez aussi les variétés volumineuses à faible rendement, tels que les choux ou les artichauts.
- ▶ En revanche, les légumes du soleil (tomates, courgettes, poivrons et aubergines) sont chaudement recommandés, tout comme les

légumes-feuilles (laitue, roquette, mâche, blette...). N'oubliez pas les légumes-racines comme les carottes, navets, radis, ni les légumes-graines (haricots, fèves).

- ▶ Côté fleurs, certaines se consomment, comme la capucine, la violette ou la bourrache, alors que d'autres sont de précieux répulsifs contre les insectes nuisibles (œillet d'Inde, souci, ail, ciboulette, menthe, armoise). Ne manquez pas d'en installer aux côtés de vos légumes !

Les bons gestes pour jardiner dans une cour



1. Construisez un carré potager solide.

Plutôt que d'utiliser des planches en sapin ou des échelas de châtaignier, optez pour une structure en fer à béton. De part et d'autre des piquets métalliques fichés dans le sol, tressez de l'osier, ou des branches souples de noisetier, de pommier...



2. Plantez des lianes au pied des murs.

Pour dissimuler une façade inesthétique sous des rideaux de feuillage, installez des plantes grimpantes. Certaines, telles que le lierre ou la vigne vierge, s'accrochent toutes seules aux murs, alors que d'autres (clématites...) nécessitent un treillage.



3. Nourrissez le sol avec un paillis.

Chaque printemps, répandez une couche de compost issu des déchets du jardin (feuilles, broyat de branches) sur 8 cm afin de reconstituer les réserves de matières organiques dans le sol, maintenir sa fraîcheur et réduire les arrosages.

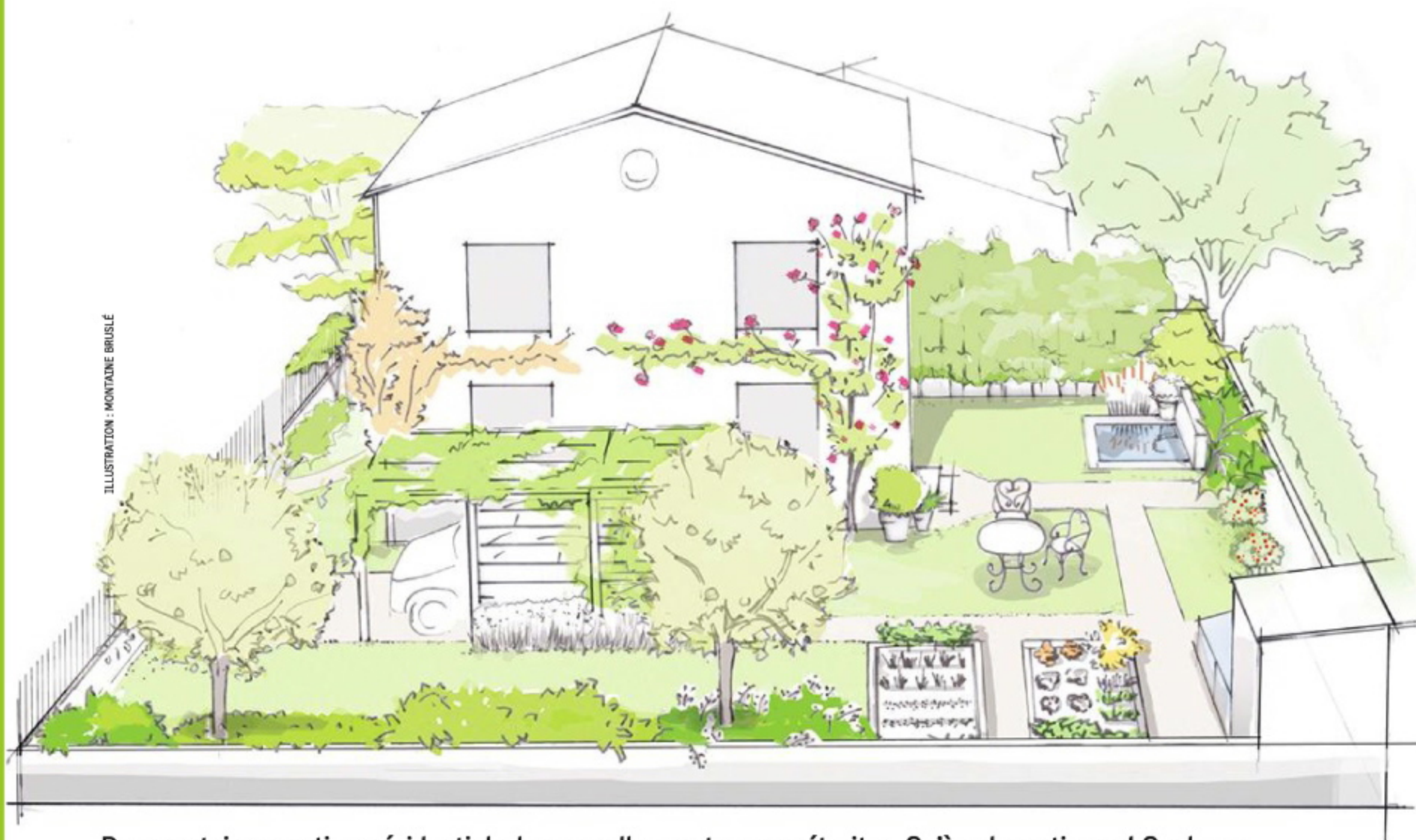


4. Pratiquez la taille douce des arbustes.

Les conditions de vie et de croissance des végétaux dans une cour ou un petit jardin sont plus contraignantes en raison de leur environnement particulier. Il faut les tailler moins sévèrement pour éviter de les handicaper.

Le charme accueillant d'une closerie familiale

LES ABORDS D'UNE MAISON OFFRANT UNE SURFACE DE 100 À 400 M² SONT LARGEMENT SUFFISANTS POUR CRÉER UN JARDIN QUI N'A RIEN À ENVIER AUX GRANDS !



Dans certains quartiers résidentiels, les parcelles sont un peu étroites. Qu'à cela ne tienne ! Quelques astuces déco, les bons végétaux, et voilà un lieu où il fait bon vivre et déguster les légumes du potager.

Bien souvent, les jardins situés en périphérie des villes sont imbriqués les uns dans les autres. De forme étroite et longue, ils s'organisent essentiellement autour de la maison, qui divise parfois la parcelle en deux parties : un premier jardin, côté rue, totalement indépendant du second, côté cour. Malgré ses dimensions relativement réduites, la surface est parfaitement suffisante pour cultiver une large gamme de végétaux,

réaliser divers aménagements et espaces de loisir. Dans un premier temps, repérez les zones les plus ensoleillées et celles qui bénéficient d'une terre de bonne qualité pour y implanter un potager et des arbres fruitiers.

Définir les lieux de vie

Pour une atmosphère cosy, fractionnez le jardin en plusieurs espaces, comme les différentes pièces d'une maison. Pour cloisonner les lieux, pensez aux haies

basses à feuillage persistant, aux massifs de vivaces ou aux bordures de fleurs. Chaque espace sera affecté à une fonction : coin repas, potager, aire de jeux pour les enfants, chaise longue près d'un bassin pour la sieste ou la lecture... Tracez ensuite les allées desservant ces différents lieux, que vous agrémenterez d'éléments décoratifs ou d'équipements de loisir, créant une atmosphère plaisante invitant à séjourner dehors.

Trois idées pour un cadre élégant



PHOTOS : B. & P. PERDREAU

1. Utilisez du charme anglais d'une table et ses chaises en fer forgé blanc pour une **aire de détente hors du temps**. Niché dans la verdure, cet espace secret incitera les visiteurs à se promener dans le jardin, comme une invitation à séjourner dehors.

2. Pour la décoration, pensez à installer des **ornements récupérés et rénovés**. Peu onéreux, ils apportent leur patine authentique au jardin. Pratiques dans un petit espace, les éléments adossés, ici une fontaine, occupent moins de place.

3. Promenez-vous au jardin... Reliez les différents espaces par des **allées pavées bordées de haies basses** bien taillées, jamais trop hautes, pour conserver une vision globale. Pour le côté rétro, utilisez par exemple des pierres anciennes ou de l'ardoise.

Diviser pour mieux flâner

QUELQUES PRINCIPES PAYSAGERS FACILES À METTRE EN ŒUVRE, COMME LE CLOISONNEMENT DE L'ESPACE, CRÉENT L'ILLUSION D'UN JARDIN PLUS GRAND.



Compartimenter l'espace, une méthode simple et efficace pour donner l'impression que le jardin est plus grand que nature ! Pour cela, il suffit de séparer visuellement et physiquement, au moyen de treillages, de haies basses ou de massifs, les différents espaces qui le composent. Ainsi, il comprendra plusieurs parties qui ne seront pas visibles au premier coup d'œil, et les visiteurs, en passant de l'une à l'autre, consacreront plus de temps à les découvrir. Toutefois, n'encombrez pas les lieux avec une multitude de haies hautes : cloisonner n'est pas enclaver !

Repousser les limites

Regroupez arbustes et grands massifs floraux en périphérie du jardin pour en dégager le cœur. Ainsi, en disposant les végétaux en limite de propriété, contre une clôture ou un mur d'enceinte, vous aurez davantage de place pour créer des zones à vivre et surtout, il n'y a rien de tel pour procurer un sentiment d'espace. Une impression qu'il faut préserver en évitant de planter de grands arbres au cœur même du jardin.

DES ASTUCES POUR VOIR PLUS GRAND

Trompe-l'œil et transparence

► Pour créer l'illusion d'espace, il existe des artifices mettant en scène des éléments décoratifs. Les treillages en trompe-l'œil en font partie. Fixées contre un mur, leurs lattes dessinent des lignes de fuite figurant une allée sous des arches couvertes de

plantes grimpantes. Effet de perspective garanti !

► Autre solution, utilisez des miroirs fixés sur les murs. Ils produisent l'illusion qu'une ouverture a été créée dans la paroi, laissant entrevoir un autre jardin qui n'est – en réalité – que le reflet du vôtre.

► Allégez l'épaisseur des haies et des couronnes des arbres pour percevoir une échappée lointaine sur un paysage ou un élément architectural remarquables. En offrant la possibilité au regard de se porter au loin, l'illusion d'espace est renforcée.



B. & P. PERDREAU



B. & P. PERDREAU

Échelonner les floraisons

Pour qu'un petit jardin soit attrayant et plein de couleurs le plus longtemps possible, échelonnez les floraisons, dans le temps comme dans l'espace !

En toutes saisons. Lorsque la place est comptée, le choix de plantes est limité. Il est judicieux d'opter pour des espèces dont les fleurs s'épanouissent dès la fin de l'hiver, et durent jusqu'à l'automne. Qu'il s'agisse de plantes

bulbeuses, annuelles, vivaces ou d'arbustes, veillez à ce que leurs floraisons s'enchaînent et se répartissent sur toutes les saisons afin d'avoir toujours des notes de couleur pour illuminer et animer le jardin.

À tous les niveaux. La mise en scène de ce décor végétal revêt aussi une importance capitale, puisqu'il est conseillé d'échelonner les dimensions et la position

des végétaux. Dans les massifs, placez au premier plan des essences de petites tailles, et les sujets volumineux en arrière-plan. Utilisez également des supports comme les tonnelles, arches ou treillages pour palisser les lianes des plantes volubiles, qui présentent l'avantage d'occuper peu d'espace au sol tout en produisant de beaux effets de cascades colorées.

PRIORITÉ AUX PLANTES VIVACES

- ▶ Ce n'est pas parce que leur surface est limitée que les petits jardins n'exigent pas d'entretien. Pour réduire le temps passé à s'en occuper, pensez aux plantes vivaces qui, à l'inverse des annuelles, repoussent chaque année sans que l'on n'intervienne.
- ▶ Plantées au printemps, elles sont idéales pour créer des bordures fleuries le long d'un mur, d'une façade ou d'une allée. Pour cela, choisissez des espèces basses (dites

"de rocaille") qui forment des coussins denses et florifères. Parmi celles-ci, les arabettes, aubriètes, alysses et corbeilles-d'argent dessineront des liserés colorés.

- ▶ Dans les massifs, jetez votre dévolu sur des espèces robustes telles que les asters, les coréopsis ou les valérianes, qui repoussent chaque printemps avec vigueur et occupent le terrain, épargnant ainsi la corvée du désherbage.

Minipotager, maxi-récoltes !

**CE N'EST PAS PARCE QUE LE JARDIN EST PETIT QUE LE POTAGER DOIT L'ÊTRE AUSSI !
UNE SURFACE DE 50 M² SUFFIT POUR OBTENIR DES RÉCOLTES PLUS QU'HONORABLES.**

Consacrer une superficie de 50 à 100 m² à la culture de légumes suffit pour alimenter une famille en produits frais de saison. Choisissez un emplacement ensoleillé bénéficiant d'une terre de bonne qualité. Divisez ensuite l'espace en planches potagères de 120 cm de largeur, entrecoupées d'allées larges de 30 cm pour y circuler. Côté méthode, inspirez-vous des principes de la culture sur butte, dont la terre est enrichie chaque hiver grâce à des apports importants de compost. Cela permet de densifier les cultures et assure de bons rendements, même sur une petite surface.

Herbes aromatiques

En complément des légumes, n'oubliez pas les herbes condimentaires vivaces (ciboulette, thym, romarin, sauge) et annuelles (basilic, coriandre, persil), ainsi que les fraisiers, qui composeront des bordures ou seront regroupés dans un carré à part. Les petits fruits comme les cassis, groseilles ou framboises seront, quant à eux, plantés en une petite haie en lisière du potager.



QUELS LÉGUMES PRIVILÉGIER ?

- ▶ Ne vous privez pas de la fraîcheur des petits radis, navets, carottes, épinards et laitues primeurs, semés tôt au printemps. Entre leurs rangs, dès la fin mai, préparez l'été en plantant des légumes du soleil : tomates, courgettes, poivrons et aubergines. Ils cohabiteront pendant quelques semaines.
- ▶ Dès que les premiers seront récoltés, les seconds prendront leurs aises, assurant la production estivale. Fin août, procédez au

semis des légumes d'automne comme la mâche, les épinards, les radis et quelques laitues à couper.

- ▶ Si vous souhaitez des cultures d'hiver, plantez des choux et des poireaux, sinon recouvrez les planches d'une couche de compost ou, mieux, semez un engrais vert (moutarde, trèfle, phacélie, seigle...) qui enrichira le sol en azote pour occuper le terrain jusqu'à novembre, date à laquelle vous épandrez du compost.

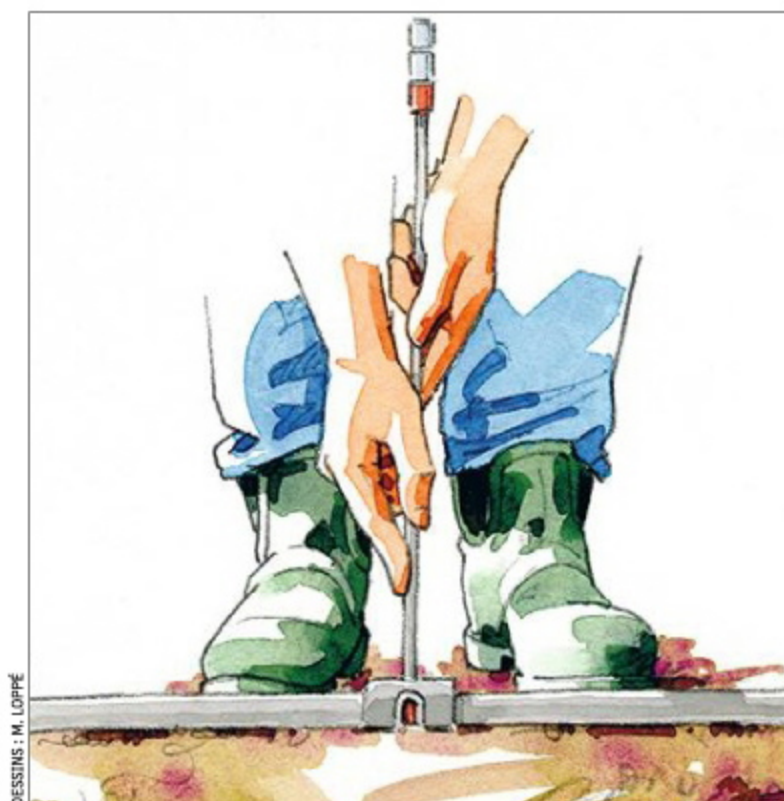
Quatre conseils pour jardiner sans se planter



1. Paillez le sol. Recycler les tontes de gazon pour en faire un paillis organique épais de 5 cm évite le développement des plantes adventices, maintient la fraîcheur du sol et économise les arrosages tout en apportant, lors de sa décomposition, des éléments nutritifs (humus).



2. Compostez tous les déchets verts. Les résidus de tonte, les feuilles mortes et les broyats de branches issus de la taille des haies et des arbres d'ornement sont compostés pour produire de l'humus qui sera restitué sous forme de paillage (compost grossier) ou de fertilisant (compost).



3. Automatisez l'arrosage. Plus simple, économique et pratique si vous partez en vacances, installez dans les massifs un système automatique relié à un programmateur, en optant soit pour des micro-asperseurs (ci-dessus), soit pour un réseau de tuyaux poreux posés sur le sol (goutte-à-goutte).



4. Marquez la limite précise des allées. Dans un souci de simplification des travaux d'entretien, réalisez des bordures minérales pour délimiter la pelouse ou les massifs des allées. Cela signale clairement le tracé des uns et des autres, et empêche tout débordement du végétal sur le minéral.

L'art d'embellir un vaste terrain

UNE GRANDE SUPERFICIE, DE PLUS DE 400 M², PERMET DE DIVERSIFIER À L'ENVI DÉCORS ET PLANTATIONS. LAISSEZ LIBRE COURS À VOS IDÉES ! AVEC AUTANT D'ESPACE ET UN BUDGET ADAPTÉ, LA LIBERTÉ EST TOTALE.

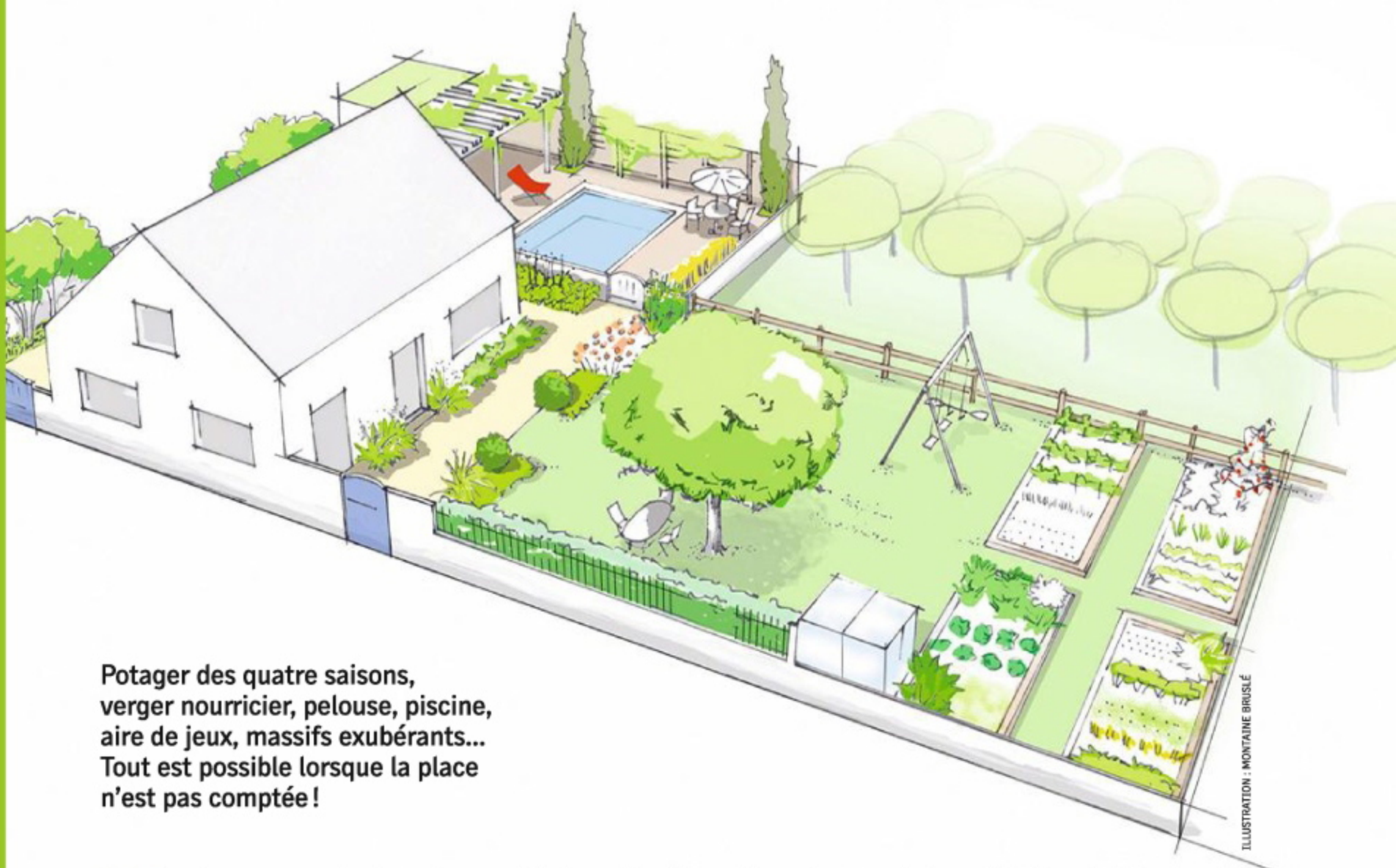


ILLUSTRATION : MONTAINE BRUSLÉ

Potager des quatre saisons, verger nourricier, pelouse, piscine, aire de jeux, massifs exubérants... Tout est possible lorsque la place n'est pas comptée !

Plusieurs ares de terrain permettent de laisser libre cours à sa passion pour le monde végétal. Une large gamme de plantes fleuries, d'arbustes et d'arbres peut être cultivée pour créer des scènes thématiques. Les cultures vivrières y trouvent également leur place : un potager où nombre de légumes variés, échelonnés sur toutes les saisons, garniront votre assiette, et un verger composé d'arbres de plein vent. Sur une telle superficie, équipements de loisir (piscine,

etc.) et constructions décoratives (serre ou cabane) sont également envisageables. Ces aménagements deviendront alors des lieux de vie où famille et amis partageront les plaisirs du jardin.

Bien penser l'espace

Avoir beaucoup de terrain à disposition ne dispense pas de bien agencer l'espace et de réfléchir à la répartition judicieuse des différents lieux. Commencez par définir, en fonction de l'orientation, du temps d'ensoleillement,

de la qualité du sol et des besoins des plantes, l'implantation du potager, du verger et du jardin d'agrément. Ce dernier peut décliner plusieurs ambiances, fleuries ou champêtres par exemple, ou s'inspirer d'un style particulier (jardin à la française, roseraie à l'anglaise...). Enfin, laissez la part belle à la nature, notamment à la périphérie de votre terrain, directement en contact avec la campagne environnante. Prairies et haies vives inviteront flore et faune sauvage à enrichir le jardin.

Trois idées pour mieux en profiter



1



2 3



PHOTOS : B. & P. PERDREAU

1. N'hésitez pas à pratiquer des ouvertures dans les haies pour **ouvrir de nouveaux horizons** depuis le jardin. Le paysage environnant fera ainsi office de jolie toile de fond, mettant en valeur la richesse des massifs.

2. Ici et là, pensez à aménager des **alcôves de repos**, intimes et raffinées. Pour les résidents comme pour leurs invités, ces petits coins seront des havres de paix où observer la nature, lire ou discuter entre amis.

3. Un grand terrain requiert forcément un outillage adapté. Le ranger tout en embellissant le jardin, c'est facile ! **Édifiez des abris, cabanons, serres ou auvents** qui, pourquoi pas, serviront de décor aux jeux des enfants.

Un esprit bucolique

POUR RÉDUIRE LA CORVÉE D'ENTRETIEN DES GRANDS ESPACES, OPTEZ POUR UNE GESTION ÉCOLO. LAISSEZ LA NATURE INVESTIR LES LIEUX, ELLE FERA LE TRAVAIL !



Si les abords de la maison doivent être soignés, les espaces plus éloignés peuvent très bien s'accommoder de moins d'entretien. Invitez un peu de nature dans votre jardin ! Cela permet d'économiser à la fois de l'argent, du temps et du travail, mais aussi d'offrir un biotope préservé à la faune sauvage, dont font partie bon nombre d'insectes pollinisateurs et d'animaux auxiliaires, tels les hérissons, les coccinelles ou les lézards des murailles, bien utiles pour débarrasser le jardinier les ravageurs.

Beauté sauvage

Pour convertir des coins du jardin en zones préservées et sauvages, commencez par espacer les interventions humaines (taille, désherbage) pour permettre à la flore sauvage de réinvestir les lieux. Ainsi, un massif de plantes vivaces ou d'arbustes se métamorphosera en bosquet, et une haie évoluera en écran bocager. Toutefois, veillez à ne pas vous laisser submerger par quelques espèces envahissantes (liseron, chardon...) dont il faut dompter le comportement conquérant.

DES MATÉRIAUX NATURELS, FIABLES ET ÉCONOMIQUES

Le bois et la pierre

► Chaleureux, noble et donc incontournable pour réaliser des équipements dans les jardins d'esprit champêtre, le bois doit bénéficier de labels certifiant son origine et ses modes de production.
► Au pin du Nord traité en autoclave, préférez

des essences comme le châtaignier, le chêne, le sapin, le robinier faux-acacia ou le mélèze, qui poussent dans nos forêts. Leur bois, dense pour certains, tannique ou résineux pour d'autres, offre une résistance naturelle aux insectes et à l'humidité.

► Achetés, récupérés sur le terrain ou sur des chantiers de démolition, les blocs de pierre constituent une ressource économique pour construire murets et bordures. Les gravillons, dalles et pavés, quant à eux, habilleront le sol des allées.



Prenez la clé des champs

Dans un grand jardin, le végétal comme le minéral s'adaptent à l'esprit champêtre.

Prairies fleuries. Aujourd'hui, les herbes folles ne sont plus synonymes de jardin négligé, bien au contraire ! L'heure est à la transformation des pelouses en prairies fleuries. Pour cela, deux procédés sont possibles. Le premier consiste à laisser pousser les graminées en place et à ne les faucher que deux fois dans l'année : fin juin et septembre. La seconde consiste à semer à la volée, sur un sol ameubli, des graines de fleurs des champs (bleuets, coquelicots, marguerites...). Après la floraison, si vous laissez les hampes florales sécher avant de les couper, les graines se ressèmeront naturellement.

Pierres sèches. Murs et murets servent à la fois à délimiter certains espaces (le potager, par exemple) et à les protéger des vents ou d'éventuelles intrusions d'animaux. Ils peuvent également faire office de refuge naturel pour les petits auxiliaires tels que les lézards, à condition que leurs parements soient dépourvus de joints en mortier. On parle alors d'ouvrages en pierre sèche, qui conjuguent allure authentique avec utilité écologique.



LES PLANTES LOCALES, UNE VALEUR SÛRE

► Lors du choix des plantes à installer dans le jardin, privilégiez les essences indigènes, c'est-à-dire celles qui poussent naturellement dans votre région. Non seulement vous obtiendrez un décor semblable à la végétation locale, permettant de mieux intégrer le jardin dans le paysage tout en lui donnant un esprit champêtre, mais vous vous épargnerez bien des déboires. En effet, les espèces proches de celles qui sont

implantées localement sont adaptées au sol et au climat du jardin.

► Aussi, avant même d'aménager votre jardin, pensez à observer la campagne environnante pour dresser la liste des végétaux qui s'y développent. Demandez l'avis de pépiniéristes locaux ou de voisins ayant la main verte pour vous renseigner sur les espèces qui se plaisent dans la région, et ainsi vous épargner des déconvenues.

Un potager nourricier

UN VASTE TERRAIN PERMET DE CULTIVER UNE GRANDE DIVERSITÉ DE LÉGUMES ET D'OBTENIR DE BELLES RÉCOLTES, DONT UNE PARTIE SERA STOCKÉE POUR L'HIVER.

Une surface de 200 ou 300 m² permet de cultiver pratiquement tous les légumes, à condition de bien organiser le potager. Commencez par le diviser en quatre zones similaires afin de pouvoir mettre en pratique la rotation des cultures, dont le principe consiste à ne jamais cultiver le même légume deux années de suite au même endroit. Démarrez les semis et plantations tôt au printemps, sous un châssis, un tunnel ou dans une serre. Pour densifier les cultures, associez les légumes à croissance longue, comme les choux, le céleri-rave ou les pommes de terre, avec ceux qui poussent rapidement, tels que les tomates, carottes, navets, radis, haricots, épinards...

Diversité ou quantité?

Deux options sont envisageables : cultiver une gamme réduite de légumes pour obtenir de hauts rendements à consommer immédiate ou à conserver pour l'hiver. Ou bien, misez sur un assortiment plus vaste, mais les récoltes devront alors être complétées par des achats sur les étals.



F. BOUCOURT/ISTOCK/POTAGER DE PATRICIA AUVRAY

LA ROTATION DES CULTURES

► Tous les végétaux ne prélèvent pas les mêmes éléments nutritifs du sol. Pour ne pas épuiser la terre, mais aussi pour prévenir la propagation de maladies ou de parasites, il est important d'alterner différents types ou familles de légumes sur chacune des quatre parcelles du potager.

► Les légumes-graines (haricots, pois...) sont cultivés sur la parcelle 1, car ils sont sobres et possèdent la faculté de fixer l'azote de l'air

dans le sol, et donc de l'enrichir.

► Les légumes-feuilles (laitues, épinards...), eux aussi très peu gourmands, sont installés sur la parcelle 2. La parcelle 3 accueille les légumes-racines (carottes, navets...), dont les racines pivotantes iront chercher les éléments nutritifs en profondeur. La parcelle 4 est enrichie de fumier et plantée de légumes-fruits (tomates, aubergines...) très gourmands. L'année suivante, faites tourner les légumes d'une parcelle.

Quatre astuces pour faire foisonner le jardin



1. Divisez les plantes vivaces pour obtenir de nouveaux plants et créer des massifs supplémentaires à peu de frais. Procédez à la fin de l'hiver ou au début du printemps. Extrayez les souches de terre, puis divisez les racines à l'aide de la lame d'une bêche, avant de les replanter dans la foulée.



2. Bouturez les arbustes d'ornement pour les multiplier. Cette technique est valable pour les troènes, les buis, les chèvrefeuilles et les fusains. Prélevez des rameaux de 15 ou 20 cm avec une languette de bois à la base (bouture à talon) et repiquez-les dans du sable, sous abri.



DESSINS : M. LOPPÉ

3. Déposez du fumier pailleux de cheval au pied des arbustes et des arbres, tous les 3 ans environ, pour apporter de la matière organique et nutritive. Ce type de fumier se compose de crottin de cheval associé à la paille utilisée pour sa litière. Pratique, celle-ci fait aussi office de paillis.



4. Plantez en bonne quantité. Pour être visibles dans un grand jardin, les fleurs doivent être plantées en masse afin de composer des colonies. Pour les bulbes par exemple, installez des îlots d'espèces pérennes (crocus, narcisses, scilles...) autour des troncs ou par taches dans la pelouse.

Accrochez les guirlandes

SUR LES MURS, FAÇADES ET PERGOLAS, LES GRIMPANTES SE HISSENT TOUJOURS PLUS HAUT POUR NOUS GRATIFIER DE TENTURES FLEURIES ET PARFOIS PARFUMÉES.

Les plantes grimpantes sont une catégorie d'arbustes un peu à part. En effet, leurs rameaux ne se contentent pas de former un buisson de 1,50 à 3 m de hauteur, mais poussent pratiquement indéfiniment en prenant appui sur un support jusqu'à le recouvrir entièrement. On distingue les espèces qui produisent uniquement du feuillage, comme la vigne-vierge, le houblon ou le lierre, de celles qui, en plus des feuilles, se couvrent de fleurs. C'est une sélection de celles-ci que nous vous présentons dans les pages qui suivent.

Double attrait

Ces plantes grimpantes cumulent deux atouts, celle de leur belle floraison et de leur feuillage. En recouvrant un ouvrage d'art ou en s'agrippant à un mur, elles produisent un écran de feuilles particulièrement décoratif. À cette première fonction s'en ajoute une supplémentaire, celle de colorer et d'embellir l'édifice. En effet, selon les espèces et les saisons, les rameaux se couvrent de fleurs idéales pour valoriser un pignon, une façade ou sont capables de métamorphoser une tonnelle, une pergola en un joyau végétal.



Pour habiller une façade à l'aide de grimpantes :
www.rustica.fr/video7243



Des grimpantes à coup sûr



1. Création du trou de plantation. Creusez un trou de 50 cm en tous sens. Éliminez les cailloux et les racines des mauvaises herbes. Séparez la bonne terre de surface de celle – moins bonne – du fond, qui sera enrichie de fumier. Décompactez la terre en profondeur à l'aide d'une pioche.



2. Réalisation d'une assise riche. Étalez une couche de graviers sur 5 à 8 cm pour drainer le fond du trou, puis versez un lit de bonne terre mélangée à du compost et additionnée de quelques poignées de corne broyée. Arrosez pour créer une assise fraîche, meuble et riche.



ILLUSTRATIONS M. LOPPE/RUSTICA

3. Installation à la verticale. Retirez la motte de son contenant et plantez-la à la verticale. Comblez les vides avec un mélange de terre additionnée de compost et d'engrais organique. Veillez à ce que la motte ne soit pas trop enterrée, tassez ensuite et arrosez copieusement.



4. Plantation inclinée de la motte. Les clématites, chèvrefeuilles et jasmins gagnent à être enfouis un peu plus profondément. Sur les 15 à 25 cm de tiges enterrées apparaîtront des racines qui doperaient la croissance. Inclinez la motte au fond du trou, puis rebouchez, paillez et arrosez.

Bignone

Campsis • **EXPOSITION** : soleil • **SOL** : léger, frais, même calcaire • **UTILISATION** : mur, pergola, clôture, arche

Appelée également “trompette de Virginie”, la bignone décline plusieurs espèces et de nombreuses variétés, aux divers coloris : jaune (*C. radicans* ‘Flava’), orangé ou encore rouge (*C. x tagliabuana* ‘M^{me} Galen’).

Description

► Les rameaux vigoureux, lisses et de couleur brun clair de la bignone atteignent 8 à 10 m. Son feuillage vert et caduque est composé d’une multitude de petites feuilles. Les fleurs, en forme de trompette et réunies en grappes, s’épanouissent en fin d’été à l’extrémité des rameaux ayant poussé depuis le printemps.

Entretien

► Conservez quelques branches principales constituant l’ossature. À partir de cette dernière, coupez les branches secondaires au-dessus du 4 ou 5^e bourgeon. Procédez en janvier dans le sud de la France et dès février ailleurs.



C. HOCHET/RUSTICA

Chèvrefeuille

Lonicera • **EXPOSITION** : soleil, mi-ombre • **SOL** : frais et riche • **UTILISATION** : mur, pergola, clôture, arche, treillage

Les espèces et les variétés de chèvrefeuille sont nombreuses, mais seules quelques-unes, le plus souvent à floraison crème et rosée, sont parfumées (*L. caprifolia*, *L. japonica*, *L. periclymenum* ‘Serotina’ en photo).

Description

► Les tiges des chèvrefeuilles sont volubiles et s’enroulent vigoureusement sur leur support. Les feuilles arrondies et vertes sont caduques ou persistantes, les fleurs tubulées, fines et réunies en grappes. Elles fleurissent de mai à juillet et donnent naissance à des baies, prisées des oiseaux en automne.

Entretien

► L’inconvénient de cette plante réside dans son aptitude à produire du vieux bois sec, qui s’amoncelle au cœur du sujet au point de devenir inextricable et inesthétique. Tous les ans, en février, coupez court tous les rameaux secondaires ayant fleuri. Pratiquez une taille régénérative tous les 6 ans.



C. HOCHET/RUSTICA/PÉPINIÈRE DE LA GRÉE (35)

Clématite à grandes fleurs

Clematis hybride • **EXPOSITION** : soleil, mi-ombre • **SOL** : frais et riche • **UTILISATION** : mur, pergola, clôture, treillage

Cette catégorie de clématite se distingue par ses grandes fleurs s'épanouissant en été. Les teintes revêtues par celles-ci sont multiples tout comme leur forme et leur aspect.

Description

► Fines et cassantes, les tiges des clématites se hissent à 2 ou 3 m et portent des feuilles caduques et vertes munies d'un pétiole vrillé, qui leur permet de s'accrocher sur leur support. Les fleurs, de 12 à 20 cm de diamètre, s'épanouissent du mois de juin à septembre. Elles déclinent toutes les couleurs (en violet 'Bonanza' en photo), excepté le jaune.

Entretien

► Palissez et attachez quelques rameaux contre le support. Conservez 5 ou 6 branches par pied. Coupez les brindilles secondaires juste au-dessus d'un bourgeon bien formé. Procédez en décembre dans les régions à climat doux, en mars ailleurs. Paillez et fertilisez en mars, arrosez en été.



F. MARRE/RUSTICA/LES COMPAGNONS DES SAISONS, WAMBRECHIES (59)

Clématite des montagnes

Clematis montana • **EXPOSITION** : soleil, mi-ombre • **SOL** : frais et riche • **UTILISATION** : mur, pergola, clôture

Originaires des contreforts de l'Himalaya, cette clématite est la plus rustique, la plus vigoureuse et la plus florifère. Elle est reconnaissable à ses innombrables petites fleurs qui déclinent diverses tonalités de rose.

Description

► Mesurant plus de 12 m de longueur, ses tiges fines, mais robustes, ont tendance à s'enchevêtrer après quelques années. Elles portent des feuilles caduques et vertes, bronze sur les bords au début du printemps. Les fleurs simples sont petites et apparaissent en avril. Légèrement parfumées, elles déclinent des teintes du rose pâle ('Mayleen' en photo) au rose pourpre et produisent des plumets.

Entretien

► Ne nécessitant pas de taille annuelle, cette clématite peut pousser librement sans entretien. En revanche, pour la maîtriser, il faut la rabattre sévèrement en février tous les 4 ou 5 ans.



F. MARRE/RUSTICA/LES COMPAGNONS DES SAISONS (59)

Faux-jasmin

Trachelospermum jasminoides • **EXPOSITION** : soleil • **SOL** : riche et non calcaire • **UTILISATION** : treillage, pergola

Nommée aussi “jasmin étoilé”, cette liane d'origine chinoise est très appréciée pour son feuillage persistant et sa floraison parfumée. En revanche, elle ne supporte pas le gel et a besoin d'une exposition très abritée et chaude.

Description

► Volubiles, les lianes, mesurant 8 à 10 m de longueur, s'enroulent aisément autour de leur support et couvrent de grandes surfaces. Elles contiennent une sève blanche (latex), qui coule lorsqu'on les coupe. Les feuilles sont persistantes et vert foncé et les fleurs, blanches, en forme d'étoile et très parfumées, apparaissent en grappe en mai et juin.

Entretien

► Après la floraison, coupez les fleurs fanées et éliminez les rameaux en surnombre pendant l'été. Effectuez une taille de nettoyage en février pour reformer une silhouette compacte et trapue, s'harmonisant avec le support.



F. MARRE/RUSTICA

Glycine de Chine

Wisteria sinensis • **EXPOSITION** : soleil, mi-ombre • **SOL** : tous • **UTILISATION** : pergola, mur, façade, arche, clôture

Originaire de Chine et introduite en Europe vers 1815, cette espèce est la plus répandue dans les jardins, où ses lianes, robustes et vigoureuses, couvrent d'importantes surfaces.

Description

► Atteignant une trentaine de mètres, les lianes volubiles deviennent aussi imposantes qu'un tronc d'arbre, ce qui nécessite l'installation d'un support très robuste. Les feuilles caduques sont divisées en folioles vertes, prenant des teintes jaune d'or en automne. Les fleurs bleues, lilas ou roses sont délicieusement parfumées et s'épanouissent en grappe dès avril et mai, puis en août et septembre.

Entretien

► Taillez les lianes qui se développent en été pour contenir la végétation. Au mois de janvier, conservez les branches principales qui sont palissées, mais rabattez tous les rameaux secondaires au-dessus du 4^e ou 5^e bourgeon.



A. PETZOLD/RUSTICA/ÉCOLE DU BREUIL (75)

Glycine du Japon

Wisteria floribunda • **EXPOSITION** : soleil • **SOL** : tous • **UTILISATION** : mur, façade, pergola, arche, clôture

Introduite en France vers 1830, la glycine du Japon se distingue par ses grappes plus longues que celle de Chine et ses fleurs blanches. Il existe des variétés à floraison rose ou lilas.

Culture

► Portant des feuilles caduques composées de petites feuilles vertes, les lianes se hissent jusqu'à 10 ou 12 m. Les fleurs parfumées et blanches (en photo 'Alba') sont réunies en grappes de 30 cm de longueur. Elles éclosent en avril et mai, parfois bien avant le feuillage, qui se pare de jaune d'or en octobre.

Entretien

► Comme pour la glycine de Chine, il est conseillé de conserver des rameaux principaux qui sont paillés sur le support. En janvier, les branches secondaires sont rabattues à 30 ou 40 cm de leur base. Elles arborent des boutons à fleurs, qui donneront les grappes. En été, coupez les lianes et le feuillage en excès pour contenir la végétation.



A. PETZOLD/RUSTICA/ÉCOLE DU BREUIL (75)

Hortensia grimpant

Hydrangea petiolaris • **EXPOSITION** : mi-ombre • **SOL** : frais, riche, plutôt acide • **UTILISATION** : mur, pergola, arche

Proche des hortensias des jardins, cette espèce s'en distingue par ses rameaux grimpants dotés de racines aériennes, qui s'accrochent d'elles-mêmes sur leurs supports. C'est une espèce idéale pour habiller un mur exposé au nord.

Description

► Teintées de brun cannelle, les tiges portent des feuilles caduques, épaisses, vernissées et vert foncé. Elles prennent de beaux coloris jaunes en automne. Les fleurs blanches, déployées en corymbe, atteignent plus de 20 cm de diamètre. Au centre, elles possèdent des fleurs fertiles entourées d'une rangée de fleurs stériles, munies de bractées du plus bel effet décoratif.

Entretien

► Il ne demande pratiquement pas d'entretien puisqu'il se fixe tout seul sur son support. En fin d'hiver, il suffit de couper les fleurs fanées au-dessus d'un bourgeon bien formé.



F. BOUCOURT/RUSTICA/LES JARDINS DU PAYS D'AUGE (14)

Jasmin blanc d'hiver

Jasminum polyanthum • **EXPOSITION** : soleil • **SOL** : riche et frais • **UTILISATION** : mur, pergola, arche, treillage

Originaire de Chine, ce jasmin se distingue par ses boutons de teinte rosée. C'est le plus florifère de tous. Toutefois, il est non rustique et gélif, ce qui limite son usage au Bassin méditerranéen et à la décoration intérieure, où il fleurira en hiver.

Description

Se couvrant de feuilles composées, semi-persistantes ou persistantes selon le climat, et vertes, les lianes vigoureuses peuvent atteindre 8 m. Les fleurs blanches, très parfumées, sont réunies en grappes et s'épanouissent d'avril à la fin de l'été, à partir de boutons roses. Forcée en serre, cette plante fleurit toute l'année.

Entretien

En climat méridional, ce jasmin qui ne supporte pas les températures négatives, peut être planté en pleine terre. Ailleurs, la culture en pot s'impose afin de l'hiverner en véranda ou dans une pièce claire.



C. HOCHET/RUSTICA/HERBARIUM DES REMPARTS (80)

Jasmin commun

Jasminum officinale • **EXPOSITION** : mi-ombre • **SOL** : acide et frais • **UTILISATION** : mur, pergola, arche, treillage

Appelée aussi jasmin officinal, cette espèce originaire de Perse est reconnaissable à ses boutons floraux de couleur blanche. Rustique, il résiste à -10°C , mais il faut toutefois l'hiverner sous abri en climat froid.

Description

Fines et vertes, les tiges volubiles ne dépassent pas les 2 m de hauteur. Les feuilles divisées en folioles vertes sont caduques. Il porte des fleurs blanches, rassemblées en petites grappes du mois de mai à octobre, dégageant un parfum très prononcé de jasmin.

Entretien

Moins vigoureuse que le jasmin de Chine, cette espèce se taille peu afin d'encourager le développement de nombreux rameaux. Coupez les fleurs fanées au fur et à mesure de leur défloraison. En région méditerranéenne, paillez le pied avant l'hiver. Ailleurs, rentrez le pot sous abri dès octobre.



F. MARRE/RUSTICA

Jasmin d'hiver

Jasminum nudiflorum • **EXPOSITION** : mi-ombre • **SOL** : tous • **UTILISATION** : mur, pergola, arche, clôture, treillage

Il possède la particularité de fleurir en hiver et s'apparente plus à un arbuste en raison de ses très longs rameaux qu'à une plante grimpante. Il nécessite l'installation d'un support pour attacher ses branches.

Description

Devenant brunes et argentées avec l'âge, ses tiges vertes sont de forme quadrangulaire et s'enracinent facilement au contact de la terre. Comme elles n'ont pas d'organes de fixation, il faut les palisser et les accrocher sur un support. Les feuilles sont petites, caduques et vertes. Les fleurs jaune d'or sont présentes de novembre à mars, bien avant les feuilles.

Entretien

Palissez les nouvelles pousses lors de leur croissance en été, puis épiquez les ramilles secondaires pour obtenir une silhouette plus compacte. Coupez les rameaux âgés ayant fleuri plusieurs années de suite pour régénérer le sujet.



F. MARRE/RUSTICA

Passiflore

Passiflora caerulea • **EXPOSITION** : soleil • **SOL** : riche, frais, drainé • **UTILISATION** : mur, façade, clôture, arche

La passiflore est une espèce exotique originaire d'Amérique latine, dont les fleurs fascinent par leur originalité. On dénombre plusieurs centaines de variétés rustiques, qui se développent uniquement en climat doux.

Description

Les lianes vigoureuses et très volubiles se hissent à 5 ou 7 m. Elles s'accrochent autour de leurs supports à l'aide de vrilles. Les feuilles sont persistantes en climat doux et caduques ailleurs. Elles sont divisées et vert foncé. De juillet à octobre, des fleurs solitaires exhibent des pétales blancs entourant des filaments bleu violacé ainsi que le pistil et les étamines.

Entretien

Rabattez court les rameaux en janvier pour ne conserver que quelques branches palissées sur le support. La végétation vigoureuse, parfois exubérante, contraint à tailler la passiflore en plein été.



É. BRECKLE/RUSTICA/PARC DE WESSERLING (68)

Quand une protection antifrimas s'impose

AVEC L'HIVER QUI APPROCHE, SE POSE L'ÉTERNELLE QUESTION DE SAVOIR QUELLE ESPÈCE PRÉSERVER DU FROID DANS SON JARDIN D'ORNEMENT. ÉLÉMENTS DE RÉPONSE.



Si la plupart des essences plantées au jardin d'agrément sont rustiques et résistantes au froid, quelques-unes nécessitent toutefois une protection hivernale. Originaires de pays au climat plus clément, ces espèces sont appréciées des amateurs pour leurs attraits décoratifs indéniables. Mais pour bénéficier de ces plantes, ces jardiniers estiment qu'elles nécessitent quelques attentions particulières.

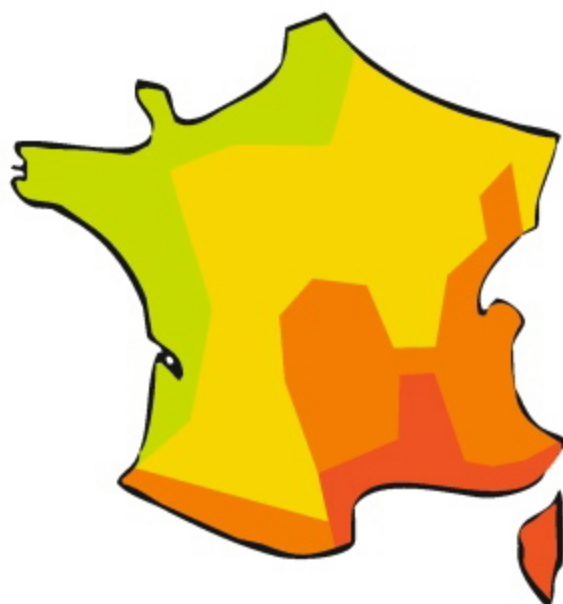
Halte au coup de gel !

Parmi elles, on compte les vivaces frileuses telles que l'arum (*Calla*), le gunnér, le fuchsia de Magellan ou la ketmie des marais (*Hibiscus moscheutos*). Leurs souches sensibles au gel doivent être protégées par un matelas de feuille. Dans la catégorie des arbustes délicats, certains camélias, mimosas ou rince-bouteilles (*Callistemon*) redoutent les coups de vent froid sur le feuillage. Il faut alors les emballer dans un voile d'hivernage. Enfin, les espèces les plus fragiles sont les plantes dites d'orangerie. En effet, si les agrumes, palmiers, lauriers-roses et grenadiers ainsi que quelques vivaces exotiques, comme les agapanthes, géraniums odorants, lantanas et plumbagos, s'accommodent des hivers doux de la Riviera ou de la façade atlantique, il faut les mettre sous haute protection, voire les rentrer à l'abri, dans les régions aux hivers glacials.

Votre jardin et son climat

Globalement, la France est partagée en quatre zones climatiques, où les hivers sont plus ou moins rigoureux. Cela implique de protéger, voir de placer sous abri certaines espèces délicates et frileuses du vent froid et du gel.

- Climat continental
- Climat océanique
- Climat méditerranéen
- Climat montagnard



À chaque plante, son mode d'hivernage

Du paillage de feuilles autour du pied à l'emballage intégral du sujet, les modes de protection varient selon le type de végétaux et les régions où ils sont cultivés.



1. Vivace frileuse : étalez autour du pied de la paille ou des feuilles maintenues par un voile.

2. Arbuste délicat : enveloppez les feuilles avec un voile d'hivernage ancré par des sardines.

3. Plante d'orangerie : emballez le feuillage avec plusieurs couches de feutre de jardin.

LA BONNE ÉPOQUE POUR PROTÉGER SES PLANTES

	MOIS	Vivaces frileuses	Arbustes délicats	Plantes d'orangerie
CONTINENTAL	octobre/ novembre	Rassemblez des feuilles autour du pied et à la base du feuillage.	Rassemblez des feuilles sur le sol à la base des branches.	Enveloppez le feuillage avec un voile d'hivernage et remisez sous un auvent.
	décembre	Enveloppez le pied avec un voile d'hivernage jusqu'à la fin de l'hiver.	Enveloppez le feuillage avec un voile d'hivernage jusqu'à la fin de l'hiver.	En cas de très grand froid, hivernez en cave ou sous abri et hors gel.
OCÉANIQUE	octobre	Déposez un matelas de feuilles à la base du feuillage et autour du pied.	Rassemblez des feuilles sur le sol à la base des branches.	Emballez le feuillage avec un voile d'hivernage en cas de gel.
	novembre/ décembre	Ayez à portée de main un voile d'hivernage, à installer en cas de gel fort.	Emballez le feuillage avec un voile d'hivernage en cas de grand froid.	En cas de grand froid, hivernez en cave ou sous abri et hors gel.
MÉDITERRANÉEN	octobre	Pas d'intervention	Pas d'intervention	Pas d'intervention
	novembre/ décembre	Déposez un matelas de feuilles à la base du feuillage et autour du pied.	Ayez à portée de main un voile d'hivernage, à installer en cas de gel fort.	Ayez à portée de main un voile d'hivernage, à installer en cas de gel fort.
MONTAGNARD	octobre/ novembre	Rassemblez des feuilles autour du pied et à la base du feuillage.	Rassemblez des feuilles sur le sol à la base des branches.	Enveloppez le feuillage avec un voile d'hivernage et remisez sous un auvent.
	décembre	Enveloppez le pied avec un voile d'hivernage jusqu'à la fin de l'hiver.	Enveloppez le feuillage avec un voile d'hivernage jusqu'à la fin de l'hiver.	Hivernez en cave ou sous abri hors gel jusqu'à la fin de l'hiver.

C'est bien, **chez Laurette**

DANS LA CREUSE, LAURETTE COMBE A MÉTAMORPHOSÉ UN JARDIN DES ANNÉES 1970 EN UNE ŒUVRE D'ART VÉGÉTAL, EN PHASE AVEC LA NATURE ENVIRONNANTE.

Rien ne prédestinait cette demeure cossue à s'enorgueillir d'un écrin d'une exceptionnelle délicatesse. Rien, sinon la passion de Laurette Combe, une jardinière férue d'art des jardins et de plantes rares. L'histoire de ce lieu débute dans les années 1970, en Indre-et-Loire, par la construction de la maison en périphérie du bourg de Celon, au bout du chemin de la Dame, probablement dénommé ainsi en référence à la statue d'une vierge.

À l'époque, le jardin qui entoure la maison occupe une superficie de 4 000 m² et son allure fait, encore aujourd'hui, rétrospectivement sourire Laurette. Une pelouse, des essences banales et une haie de thuyas composent alors un décor qui empêche toute perspective sur le reste de la propriété, qui compte un champ de plus d'un hectare. Décélant le potentiel du jardin, Laurette s'attaque, dans les années 2000, à la refonte des lieux, s'inspirant de ses souvenirs d'enfance et de sa passion pour les plantes. Le jardin de la Dame entame alors sa seconde vie...

Aïeule rosiériste

À la question de savoir d'où vient la fibre horticole de Laurette, la réponse ne se fait pas attendre et vient du cœur. *"Ma grand-mère était rosiériste, précise-t-elle, et dès mon plus jeune âge, j'ai fait mes premiers pas de jardinière à ses côtés."* Très vite, la jeune femme ne manque pas d'associer ses parents, qui ont décelé en elle et toujours

accompagné cette sensibilité à la nature et aux plantes. Par la suite, des personnages illustres vont entretenir cette passion, à l'image de la princesse Sturdza, créatrice du jardin du Vasterival, à Sainte-Marguerite-sur-Mer, en Seine-Maritime. Cet engouement va se nourrir de la découverte de jardins en Europe, d'échanges avec des pépiniéristes de renom ou de la visite de nombreuses fêtes des plantes partout en France. Petit à petit, notre jardinière acquiert l'indispensable savoir-faire, doublé de son enthousiasme pour se lancer dans l'aventure.

Rénovation totale

Les massifs, plutôt ordonnés et géométriques, sont dans un premier temps redessinés pour afficher des contours sinueux, dans le pur style anglais, plus en phase avec les silhouettes des végétaux. Les épaisses haies de thuyas qui clôturaient les 4 000 m² du jardin sont arrachées. Toutefois, pour structurer le décor, notre paysagiste y implante volontairement des

fragments de haies et des arbustes taillés en topiaires. Ils signalent, jalonnent et encadrent ici une allée, là une échappée sur les paysages alentours. Pour Laurette Combe, le but est de structurer un tant soit peu les massifs en y apportant un peu plus de fantaisie dans leur conception et de l'ordre sur leur périphérie.

Depuis l'habitation, on peut désormais contempler les champs environnants et la grande plaine berrichonne, avec, pour horizon, de majestueux chênes centenaires émergeant de haies bocagères. Outre ces ouvertures qui apportent une respiration à l'ancienne parcelle d'un hectare qui jouxtait l'ancien jardin, un arboretum a été créé, où des essences remarquables viennent prendre pleinement leurs aises. Pour animer le jardin, le contempler et inviter les promeneurs à le parcourir, diverses constructions et équipements ornementaux sont enfin réalisés, mêlant au végétal des matières nobles telles que la pierre, le bois ou l'acier.

Laurette Combe voue une passion dévorante à son jardin, dans lequel elle passe le plus clair de son temps, et ce, depuis plus de 15 ans !



PHOTOS DU REPORTAGE : B. ET F. PÉREAU

Le Jardin de la Dame a été conçu comme une suite de tableaux avec, pour toile de fond, l'élégante demeure et la campagne berrichonne.



Découvrez d'autres beaux
jardins en vidéo avec
Pierre Nessmann :
www.rustica.fr/videos-pn



1. Dans son jardin, Laurette Combe s'autorise quelques fantaisies : au pied d'un bouleau pleureur (*Betula pendula* 'Youngii'), un double Adirondack peint en rouge attire le regard et suggère de marquer une pause.

2. Les roseaux de Chine (*Miscanthus sinensis*) créent un rideau de feuillage souple rehaussé de plumets soyeux, entre la terrasse de l'habitation et le reste du jardin.

3. Un kiosque en bois légèrement surélevé offre un point de vue sur le jardin et un coin confortable abrité de la pluie comme de l'ardeur des rayons du soleil en été.

4. Proche de la maison, une gloriette et son mobilier en fer forgé sont le prétexte à des pauses gourmandes et parfumées : la glycine, le chèvrefeuille et le jasmin, qui reposent sur cet élément du jardin, embaument les lieux du printemps à l'automne.



PHOTOS DU REPORTAGE : B. ET P. PERDREAU



4

L'art de bien vivre en plein air

Pour Laurette Combe, un jardin est un lieu de vie qui doit accueillir et immerger les hôtes de la maison dans le monde végétal. Pour les plonger dans ce grand océan végétalisé, plusieurs constructions ont été édifiées et disposées, comme autant d'îlots, en différents points du jardin. La tonnelle enfouie sous la végétation est l'ouvrage le plus proche de l'habitation. Proximité avec la cuisine oblige, elle abrite les petits déjeuners et les dîners, à l'ombre de lianes grimpantes (glycine, chèvrefeuille, jasmin) choisies pour leur floraison parfumée. Pour la propriétaire des

lieux, en effet, *"nous apprécions un jardin avec notre nez avant même nos yeux"*. Pour la jardinière, le bonheur de se promener au jardin consiste en premier lieu à sentir un parfum flottant dans l'air et découvrir quelle plante le diffuse !

Point focal

Plus loin, c'est un kiosque qui sert d'abri et offre, sous son feuillage, un refuge à l'abri des regards indiscrets. Mais d'autres aires de repos offrent des points de vue sur la maison, le jardin ou la campagne environnante. Ainsi, des bancs et des fauteuils

imitant la terre cuite, soigneusement disposés et mis en scène, parfois au détour d'une allée, viennent enrichir le cadre et invitent à la détente et à la méditation. Ce procédé d'emphase, où chaque objet, par son coloris ou sa silhouette originale, fait office de point focal et attire le regard depuis la maison, joue un rôle majeur dans l'organisation du jardin. D'autres ornements sont employés, comme des sculptures animalières, des objets en céramique ou des éléments en acier forgé dispersés çà et là dans les massifs.

Des massifs subtilement élaborés

Les allées sinueuses et engazonnées délimitent l'emprise des massifs et mettent en valeur leur contenu végétal. Laurette a délibérément choisi de les articuler autour des arbres existants, avec des plantes qui s'accommodent d'à peine quelques heures de pleine lumière. Pour que les ramifications ne soient pas trop denses, la conceptrice du jardin procède régulièrement à une taille d'éclaircie de ces arbres majeurs. Lors de l'opération, elle enlève principalement les branches mortes et toutes celles qui encombrant inutilement les frondaisons. Le principe développé au Jardin du Vastérival (76), sous le terme de taille de transparence, permet, en plus d'alléger les couronnes et de voir

au travers, de laisser passer la lumière et la pluie, favorisant ainsi la régénération et la cohabitation d'un grand nombre de végétaux. Il est alors possible de créer des compositions réunissant une grande diversité d'espèces – des associations qu'affectionne particulièrement Laurette Combe, puisque tous les massifs sont élaborés selon cette trame qui signe son style.

Nature respectée

Depuis la création du jardin, la maîtresse des lieux pratique également un jardinage au naturel. La lutte contre les parasites s'effectue à l'aide d'insectes auxiliaires. Certaines zones du jardin sont ainsi volontairement laissées sauvages pour mieux les

accueillir. Des feuilles mortes, des tapis de mousses et des tiges sèches leur fournissent des abris en hiver. En cas d'attaque importante, les seuls procédés de lutte employés sont biologiques. Sur l'ensemble des massifs, le sol est ainsi recouvert d'un paillis issu de la récupération, du broyage et du compostage des déchets de tailles et de tontes du jardin. Seules les espèces rustiques, robustes et naturellement résistantes aux ennemis des plantes, sont conservées. Les plus délicates sont progressivement éliminées afin de réduire l'entretien et obtenir un jardin autonome et durable, à l'image de la nature qui l'entoure. Une nature qui ne cesse d'inspirer Laurette Combe pour de futurs projets...





6
8



PHOTOS DU REPORTAGE : B. ET P. PENDEREAU

5. Délimités par des topiaires, les massifs s'organisent de manière **crescendo** en associant des arbres plantés au centre – ici un liquidambar – à des arbustes et des plantes vivaces installés au premier plan.

6. Le feuillage fin et vert illuminé de blanc de l'eulalie (*Miscanthus sinensis* 'Morning Light') produit **un contraste de couleurs et de textures** avec les capitules sombres et défleuris des rudbeckias.

7. Le fusain d'Europe (*Euonymus europaeus*) se pare de **flamboyantes nuances rouges virant au rose** en automne avant de perdre ses feuilles. Il aime les expositions mi-ombragées et les bonnes terres de jardin.

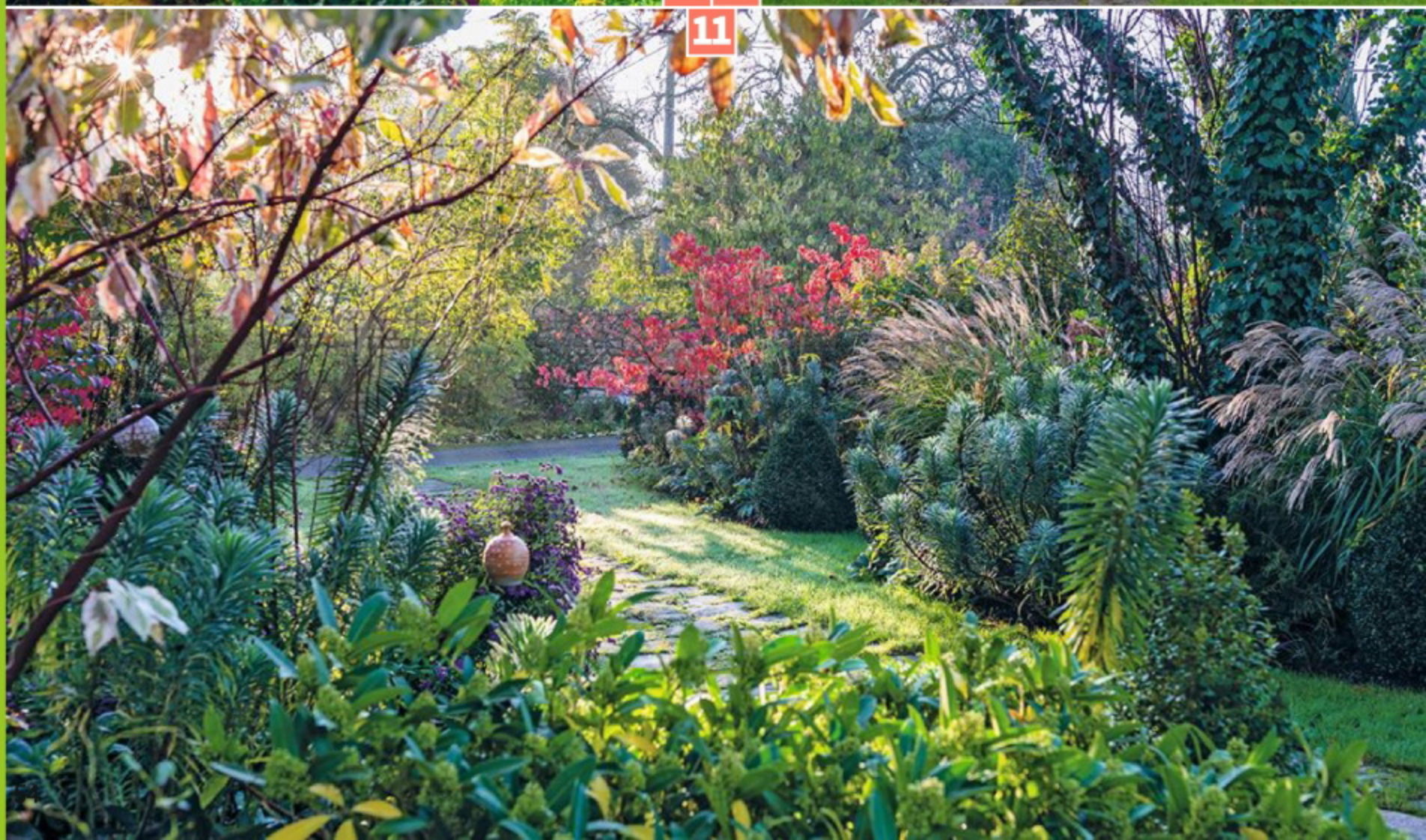
8. Les fines corolles réunies en grappes du clérodendron (*Clerodendron trichotomum*) **déclinent des teintes mauves en fin d'été** après plusieurs mois de floraison.



9 10



11





12 13



9. L'hortensia paniculé (*Hydrangea paniculata*) déploie **des panaches blancs au début de l'été**. Les fleurs vont ensuite rosir, et les tonalités lie-de-vin s'intensifient avec la baisse des températures automnales.

10. Au détour d'une allée pavée de dalles anciennes, **un fauteuil en résine imitant la terre cuite** attire le regard vers une majestueuse cépée de bouleaux blancs. À la croisée des chemins, l'objet propose également un point de vue sur le jardin.

11. Le cornouiller du Japon, enveloppé de graminées et

d'euphorbes et nimbé du soleil matinal, se pare **des premières couleurs de l'arrière-saison**.

12. Le mouton assoupi au pied du **chêne rouge d'Amérique** (*Quercus rubra*) est un clin d'œil à la campagne berrichonne réputée pour ses nombreux élevages ovins.

13. Un banc en bois exotique de style anglais à la patine cendrée propose **une assise élégante** adossée à un hêtre de Perse (*Parrotia persica*), dont le feuillage vert se pare des lumineuses teintes dorées dès l'automne.

JARDIN AU NATUREL

Laurette Combe entretient son jardin sans aucun produit chimique et participe, à ce titre, à l'opération "Bienvenue dans mon jardin au naturel", organisée par le CPIE Brenne-Berry (Centre permanent d'initiative pour l'environnement). Ce programme, qui se déroule tous les ans au mois de juin, comprend des visites, des échanges de conseils et des démonstrations de jardinage au naturel entre propriétaires et amateurs.

PHOTOS DU REPORTAGE : B. ET P. PERRIEREAU

Ah ! les bonnes poires

ÉTÉ, AUTOMNE, HIVER, LES ÉPOQUES DE MATURITÉ S'ENCHAÎNENT POUR NOTRE PLUS GRAND PLAISIR, PERMETTANT DE DÉGUSTER DES FRUITS FRAIS DE JUILLET À AVRIL.

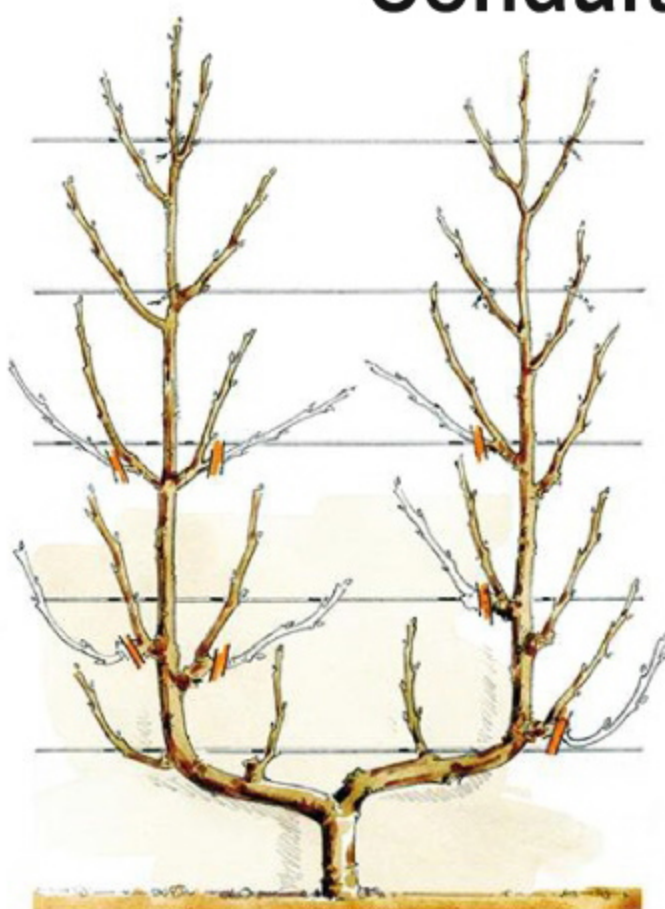


Juteuse, sucrée et délicieusement parfumée, la poire est, avec la pomme, incontournable dans la corbeille de fruits. Au jardin, l'automne est la période idéale pour planter un poirier, dont les formes – en tige (plein vent) ou palissées – s'adaptent à tous les espaces. Lorsque le jardin est de petite dimension, optez de préférence pour des arbres palissés, dits aussi en espalier ou palmettes, dont la silhouette conjugue esthétique et rendement. Ces formes étroites sont parfaites pour garnir le parement d'un mur ou clore le jardin à la manière d'une haie alliant l'utile à l'agréable. Toutefois, prévoyez quelques heures d'apprentissage de la taille qui, bien qu'elle soit facile à assimiler, nécessite une initiation par un spécialiste.

Star ou plus rare

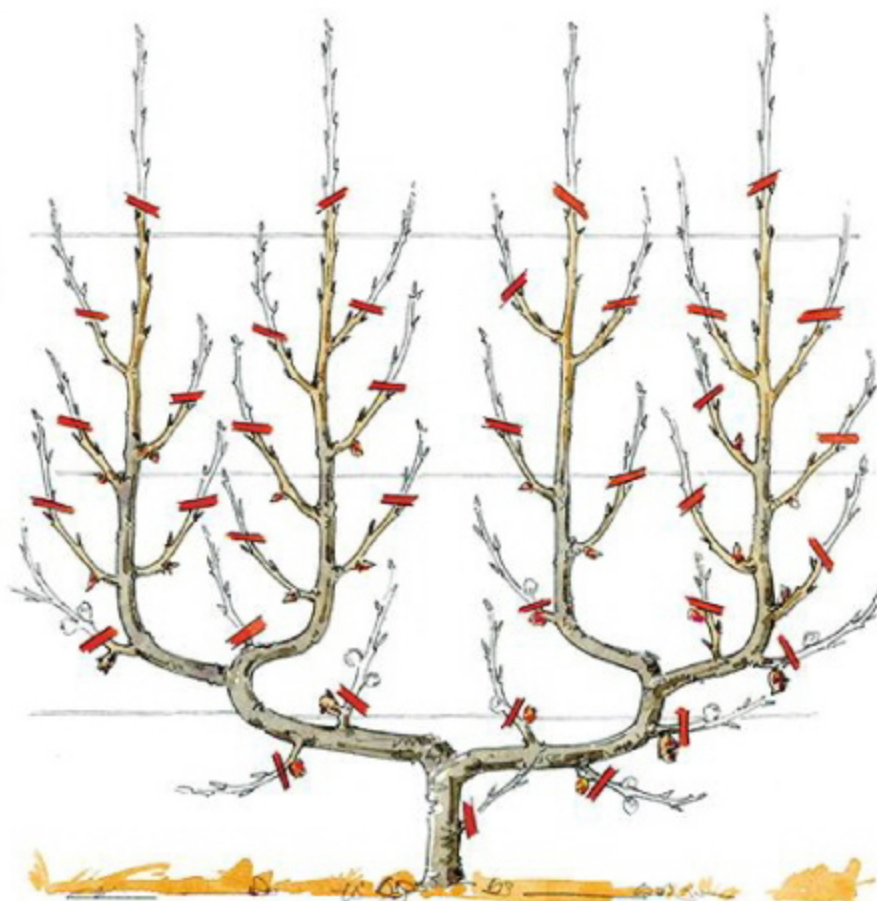
Du côté des variétés, le choix ne manque pas puisqu'aux fruits classiques et très connus, comme la fameuse 'William's', s'ajoute des poires locales, plus rares, qui présentent de grandes aptitudes à s'acclimater aux spécificités de chaque région. Elles sont classées par ordre de maturité : les variétés d'été se consomment immédiatement après la récolte. Celles d'automne se cueillent en septembre, puis se gardent quelques semaines avant d'être consommées. Enfin, celles d'hiver acquièrent leur maturité gustative quelques mois après la récolte et se consomment après avoir séjourné à la cave.

Conduites en espalier



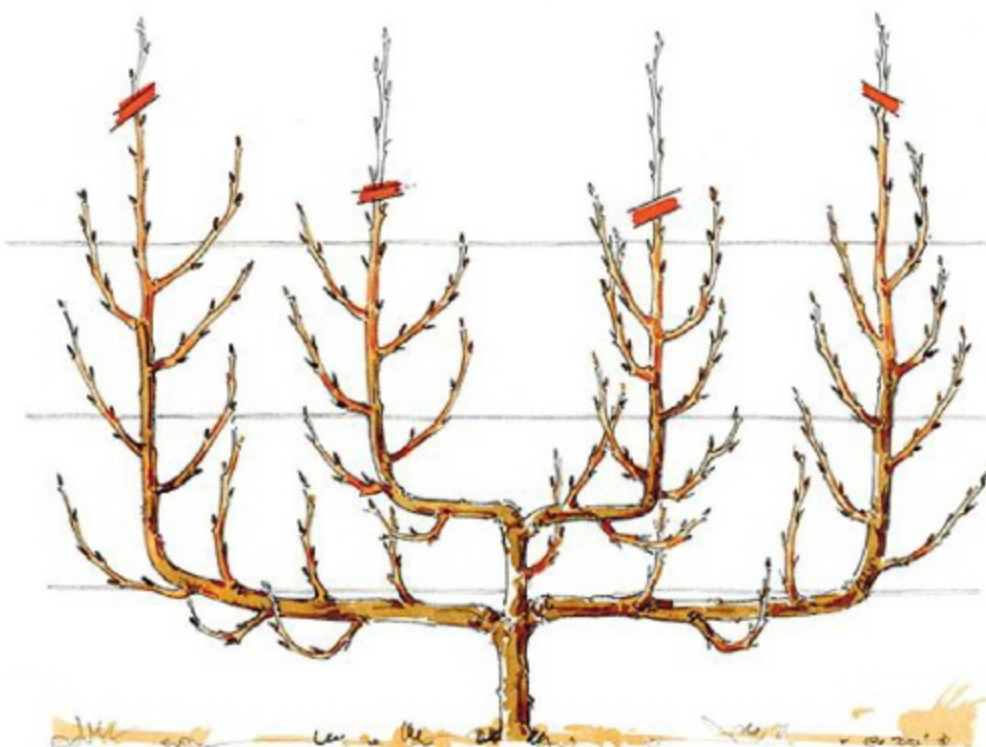
Palmette U simple

Cette forme, très courante au verger amateur, se compose de deux branches verticales, espacées de 30 cm. En hiver, la taille consiste à maintenir les axes à 2 m de hauteur, autour desquels se répartissent les brindilles latérales, coupées à 2 ou 4 bourgeons. En été, éliminez gourmands et rameaux en excès.



Palmette U double

Sont réunis deux U simples portés par deux branches charpentières, issues d'un tronc, de 25 à 30 cm de hauteur. En fin d'hiver, la taille consiste à éliminer les branches orientées vers le centre de l'arbre et celles qui se dédoublent. Rabattez les ramilles qui restent à 3 ou 4 bourgeons, en privilégiant un bourgeon extérieur.



Palmette Verrier

Il s'agit ici d'un petit U simple inséré dans un U plus grand. Toutes les branches verticales sont distantes de 30 cm et portées par un unique tronc, de 25 à 30 cm. En hiver, rabattez les axes en laissant dépasser ceux de l'extérieur, puis procédez à une taille similaire à celle des U simple ou double. En été, éliminez le surplus de feuilles et de branches mal placées.

‘Beurré gris d’Anjou’

Variété d’été • **RÉCOLTE** : septembre • **CONSOMMATION** : septembre et octobre • **VIGUEUR** : faible

Cette variété, obtenue vers 1820, possède une origine incertaine, mais se retrouve sur tout le continent européen, bien souvent sous diverses appellations. Elle se pare d’un feuillage sain et s’avère résistante aux maladies.

Fruit

De calibre moyen à assez gros, il est ventru, plutôt court et presque aussi large que haut. Quant à la peau, elle est fine, de couleur jaune verdâtre, pointillée de gris et parfois teintée de rose.

Chair

Blanche et fine, la chair beurrée est fondante, très juteuse, sucrée, parfumée et légèrement acidulée.

Utilisation

Consommez-la au couteau dans les jours qui suivent la récolte. Cueillie encore dure et stockée au frais, elle se conserve quelques semaines, mais nécessite une surveillance constante des fruits.



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER DU ROI, ENSP DE VERSAILLES (78)

‘Marguerite Marillat’

Variété d’été • **RÉCOLTE** : septembre et octobre • **CONSOMMATION** : septembre et octobre • **VIGUEUR** : moyenne à forte

Créée en 1872 par un horticulteur, localisé à Villeurbanne (69), ‘Marguerite Marillat’ est un poirier vigoureux, élané, d’une bonne croissance et résistant aux maladies.

Fruit

Très gros et dodu, le fruit peut peser plus de 700 g ! Il est allongé et ventru, sa peau est lisse, jaune piquetée de brun. Les parties qui sont exposées au soleil prennent des nuances rouges.

Chair

De couleur blanche, elle est fondante, très fine et juteuse. Elle développe une saveur sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Utilisation

Cette variété est principalement une poire à couteau, au meilleur de son goût après la cueillette. Mais elle peut aussi être cuite pour confectionner des tartes ou de la compote.



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER DU ROI, ENSP DE VERSAILLES (78)

'William's'

Variété d'été • **RÉCOLTE** : fin juillet • **CONSOMMATION** : août • **VIGUEUR** : moyenne à forte

Appelée aussi 'Bon chrétien William's', cette poire est l'une des plus réputées et des plus cultivées. Elle est originaire du Royaume-Uni. Ce poirier bénéficie d'une végétation abondante et est vite productif après la plantation.

Fruit

► Cette poire, de forme allongée, large à la base et plus étroite au sommet, se distingue par un épiderme lisse, vert, puis jaune clair à maturité, dont les faces exposées au soleil roussissent.

Chair

► Fondant, fin et juteux, le fruit est très parfumé et sucré. Mais, une fois mûr, il ne résiste pas aux chocs et brunit rapidement.

Utilisation

► Cette poire à couteau doit être dégustée rapidement après la récolte. Les fruits sont aussi très appréciés, en raison de leur parfum, pour la distillation.



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER DU ROI, ENS® DE VERSAILLES (28)

'William's rouge'

Variété d'été • **RÉCOLTE** : mi-août et septembre • **CONSOMMATION** : septembre • **VIGUEUR** : moyenne

Très proche de la poire 'William's', celle-ci s'en différencie par sa teinte. Il s'agit d'une mutation naturelle découverte aux États-Unis. Il existe une autre souche, plus stable, qui a été obtenue par l'Inra.

Fruit

► Sa silhouette piriforme est encore plus marquée que celle de sa cousine, dont elle diffère par sa couleur de peau rouge orange, se parant de nuances soutenues et proches du rouge lie-de-vin.

Chair

► Sucrée, fondante et juteuse, la poire est très parfumée, avec une saveur un peu musquée. Elle devient blette assez rapidement après la récolte ou à sa sortie du local de conservation.

Utilisation

► 'William's rouge' se consomme essentiellement au couteau, tout de suite après la cueillette.



F. BOUCOURT/RUSTICA/POTAGER DU CHÂTEAU DE CLIVY (53)

'Beurré Clairgeau'

Variété d'automne • **RÉCOLTE** : mi-septembre • **CONSOMMATION** : octobre et novembre • **VIGUEUR** : moyenne

Dénommée aussi 'Clairgeau de Nantes' en raison de son obtention par un jardinier nantais vers 1838, ce poirier rustique, mais un peu sensible à la tavelure et à la croissance modérée, se singularise par une silhouette érigée.

Fruit

De très grosse taille et de forme turbinée, 'Beurré Clairgeau' arbore une belle teinte jaune, ponctuée de taches brunes et lavée de rouge sur la face qui est exposée au soleil.

Chair

De texture fine et de couleur blanche, elle est fondante, très juteuse, sucrée et parfumée. Après la maturité, elle peut devenir granuleuse.

Utilisation

Si l'on peut la déguster au couteau, elle est excellente en tarte et en compote après cuisson. Elle se conserve 4 mois au maximum, dans une cave.



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER DU ROI, ENSP DE VERSAILLES (78)

'Conférence'

Variété d'automne • **RÉCOLTE** : mi-septembre et octobre • **CONSOMMATION** : octobre et novembre • **VIGUEUR** : moyenne

Elle doit son nom au fait qu'elle a remporté le premier prix à la Conférence de la poire, à Londres en 1895 ! Ne craignant pas la tavelure et d'une grande fertilité, cet arbre fruitier s'accommode de tous les climats.

Fruit

La silhouette en forme de goutte d'eau est caractéristique de ce fruit de taille moyenne et à l'épiderme épais et vert brun, lavé de vert et de jaune pâle lorsqu'il atteint la maturité.

Chair

'Conférence' a une texture fine, fondante et juteuse. Sa saveur peu acidulée est parfumée et sucrée. Sa teinte blanche devient jaune à maturité.

Utilisation

Cette variété est pleine de qualités au couteau et peut aussi entrer dans la composition de compotes, de fruits au sirop, de tartes et de jus.



A. PETZOLD/RUSTICA/SAINT-JEAN DE BEAUREGARD (91)

'Curé'

Variété d'automne • **RÉCOLTE** : octobre • **CONSOMMATION** : d'octobre à décembre • **VIGUEUR** : forte

Ce fruit d'origine française produit un arbre vigoureux et robuste, dont la floraison précoce peut pâtir des gelées tardives. Toutefois, son feuillage est résistant aux maladies.

Fruit

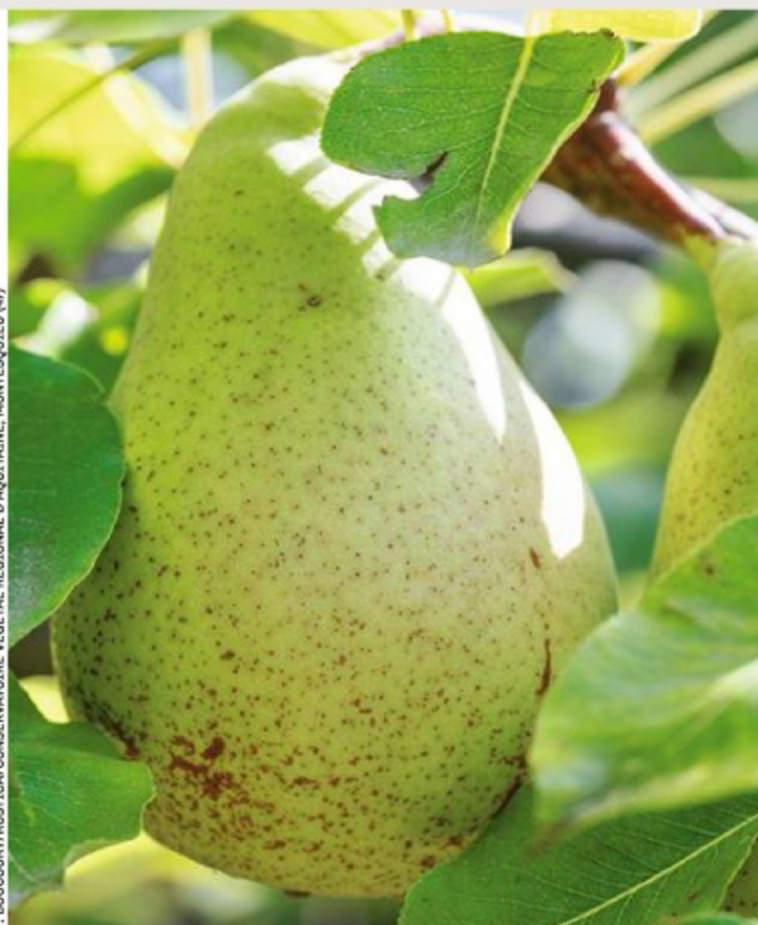
► Cette poire est plutôt volumineuse et évoque une calabasse. Portée par un pédoncule arqué, elle affiche une couleur vert clair, qui rosit sur les côtés qui reçoivent les rayons du soleil.

Chair

► Blanche, un peu verdâtre, la chair se distingue par une texture mi-fondante, à la saveur sucrée, parfumée, mais légèrement âpre.

Utilisation

► La poire 'Curé' est savoureuse au couteau ou bien cuite. Elle s'utilise en pâtisserie sous la forme de compotes, de tartes, de fruits au sirop ou au vin ou encore de jus.



F. BOUCOURT/ARISTICA/CONSERVATOIRE VÉGÉTAL RÉGIONAL D'AQUITAINE, MONTESQUIEU (47)

'Doyenné du comice'

Variété d'automne • **RÉCOLTE** : fin septembre et octobre • **CONSOMMATION** : d'octobre à décembre • **VIGUEUR** : forte

Appelée également 'Comice', cette variété obtenue dans les années 1840 est originaire du Val de Loire. Elle est très vigoureuse. La mise à fruit lente est compensée par des fruits d'une qualité gustative excellente.

Fruit

► D'un très gros calibre, les fruits sont de forme globuleuse et possèdent un épiderme fin, jaune vert à face rouge lorsque la poire est exposée au soleil. La peau est très fragile à maturité et sensible aux manipulations brusques.

Chair

► Juteuse et fondante, blanche, la chair est de texture fine. Sa saveur est sucrée et très parfumée, ce qui en fait un fruit recherché.

Utilisation

► Cette poire est excellente au couteau ou, après cuisson, en compote et en jus.



A. PETZOLD/ARISTICA/POTAGER DU ROI, ENSP DE VERSAILLES (78)

‘Bon chrétien d’hiver’

Variété d'hiver • **RÉCOLTE** : octobre • **CONSOMMATION** : de janvier à mars • **VIGUEUR** : moyenne à forte

Cette poire ancienne, mais d'origine inconnue, est citée parmi les variétés cultivées par La Quintinie dans les vergers du Roi-Soleil à Versailles (78). Ce poirier se distingue par une végétation diffuse et parfois indisciplinée.

Fruit

► L'aspect des fruits, plutôt gros et dodus, évoque celle des coings. L'épiderme épais et verdâtre est partiellement maculé de taches brunes. Il se teinte de jaune orangé à maturité.

Chair

► D'une teinte blanche, celle-ci est croquante et riche en jus. De texture mi-fondante, elle est de saveur sucrée et parfumée.

Utilisation

► Cette poire de garde se déguste principalement au couteau pendant l'hiver, mais la cuisson est possible pour un usage en compote et jus.



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER DU ROI, ENSP DE VERSAILLES (78)

‘Comtesse de Paris’

Variété d'hiver • **RÉCOLTE** : octobre • **CONSOMMATION** : janvier et février • **VIGUEUR** : moyenne

Créée vers 1890 par un pépiniériste français, cette variété ancienne, portant d'abord le nom d'Isabelle d'Orléans, fut rebaptisée ‘Comtesse de Paris’. Ne craignant pas la tavelure, cet arbre fruitier aime les sols drainés et le soleil.

Fruit

► De taille moyenne à grosse et de forme allongée, la poire possède un épiderme épais et rugueux, vert clair devenant vert jaunâtre à maturité. La peau est parsemée de taches rouille.

Chair

► De couleur blanche à teinte légèrement jaune, la chair est de texture un peu graveleuse et fine, mais très juteuse et agréablement parfumée.

Utilisation

► Cette poire acquiert sa maturité dès décembre et se consomme à cette période au couteau, cuite en desserts ou en accompagnement de gibiers.



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER DU ROI, ENSP DE VERSAILLES (78)

'Doyenné d'Alençon'

Variété d'hiver • **RÉCOLTE** : octobre • **CONSOMMATION** : de janvier à mars • **VIGUEUR** : moyenne à forte

Issu d'un semis naturel provenant de la région d'Alençon (61) au XIX^e siècle, ce poirier est vigoureux et résistant aux maladies. Il fleurit précocement en mars, d'où la nécessité de l'installer en situation abritée.

Fruit

► De forme ovoïde et renflée au niveau du pédoncule, il est de grosseur moyenne et recouvert d'un épiderme épais, verdâtre devenant jaune à maturité. Il est fortement marbré de brun.

Chair

► De teinte jaune et de texture fine et fondante, la chair se distingue par une saveur sucrée, parfumée et très relevée.

Utilisation

► Se conservant bien et acquérant sa maturité gustative dès le mois de janvier, elle se consomme au couteau et après cuisson.



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER DU ROI, ENSP DE VERSAILLES (78)

'Passe Crassane'

Variété d'hiver • **RÉCOLTE** : octobre • **CONSOMMATION** : de décembre à avril • **VIGUEUR** : forte

Cette variété ancienne, obtenue vers 1850 dans la région de Rouen (76) et adaptée à toute la France, donne une excellente poire de garde. L'arbre aime les terres riches, profondes, fraîches.

Fruit

► Plutôt volumineux et de forme galbée, le fruit affiche un épiderme vert devenant jaunâtre à maturité. La peau est marbrée de taches brun rouille, recouvrant parfois la totalité du fruit.

Chair

► De texture très fine, juteuse et d'excellente qualité, mais légèrement granuleuse et de teinte blanche, la chair de 'Passe Crassane' dégage des parfums relevés.

Utilisation

► C'est l'une des meilleures poires de garde, à consommer au couteau et dont la maturité gustative démarre en janvier et se prolonge jusqu'en avril.



A. PETZOLD/RUSTICA/POTAGER DU ROI, ENSP DE VERSAILLES (78)

Votre calendrier de saison



OCTOBRE



NOVEMBRE



DÉCEMBRE

LÉGUMES	FRUITS	MASSIFS DE FLEURS
► Cueillir les courges, les dernières tomates, mais aussi les haricots, les fèves, les navets d'automne et les oignons. ► Semer un engrais vert sur les parcelles inoccupées après les avoir nettoyées et sommairement ameublées. ► Remiser les équipements tels que les ossatures métalliques des tunnels-chenilles et les tuteurs en bois. Ces derniers seront badigeonnés avec une solution au cuivre.	► Récolter les châtaignes, noix, pommes, poires d'automne et le raisin de table. En revanche, patienter pour la cueillette des kiwis, réalisée à la chute des feuilles. ► Rabattre au ras du sol les tiges sèches des framboisiers ainsi que des ronces à fruits qui ont fini de fructifier. ► Appliquer un traitement préventif sur les pruniers contre la moniliose, sur les pêchers contre la cloque.	► Arracher les bulbes d'été, tels que les dahlias, bégonias et cannas, puis les laisser sécher avant de les placer en hivernage. ► Déplanter les annuelles sèches et défleuries pour libérer les massifs et ameublir le sol. Placer les vivaces non rustiques (coléus, anthémis, géraniums) sous abri. ► Planter les pensées, myosotis, pâquerettes, giroflées et les bulbes printaniers.
► Récolter la mâche, les pissenlits, l'oseille ainsi que les légumes-racines avant les premières gelées et les stocker en silo ou encore à la cave. ► Couper les tiges sèches des asperges avant de défaire les buttes. Apporter à la terre du fumier bien décomposé ou du compost. ► Protéger les légumes d'hiver, tels que les poireaux et les choux, avec des feuilles mortes ou à l'aide de paille.	► Ramasser les fruits tombés au sol et ceux qui, momifiés, sont restés sur les branches, ainsi que les feuilles mortes pour limiter la propagation des maladies. ► Cueillir les nèfles dès que les premières gelées sont passées ainsi que les pommes de garde et les poires d'hiver. ► Creuser les trous de plantation et laisser s'aérer la terre pendant quelques jours avant de planter.	► Éliminer le feuillage sec et les fleurs fanées des plantes vivaces et protéger le pied des plus frileuses avec de la paille ou des feuilles mortes ► Engager la division des souches des graminées et des vivaces les plus âgées pour les régénérer. ► Planter les vivaces après l'ameublissement du sol et l'épandage d'un engrais organique (compost, fumier).
► Semer en climat doux les légumes primeurs, comme les navets, carottes et pois, mais aussi les choux-fleurs, brocolis et cabus. ► Commencer le bêchage des carrés libérés de leurs cultures ou mieux encore, ameublir le sol avec une fourche écologique. ► Épandre du fumier décomposé (1 brouette pour 10 m²) et de la cendre de bois riche en potasse, à raison de 1 kg pour 20 m².	► Démarrer la taille de fructification des arbres à noyau et à pépins en climat doux. En région froide, attendre une période sans gel pour intervenir. ► Brosser les troncs pour supprimer les mousses et lichens, puis les badigeonner avec du blanc arboricole afin d'éliminer les insectes hivernant dans les anfractuosités de l'écorce.	► Surveiller la terre des massifs d'automne et arroser si nécessaire, mais toujours hors période de gel. ► Couper le feuillage sec et jaune des végétaux vivaces, tels les hellébores, dans le but d'encourager l'épanouissement des boutons floraux. ► Protéger les souches des plantes vivaces frileuses (callas, hibiscus, gunnères) en les recouvrant de paille ou de feuilles maintenues par un filet.

PHOTOS : RUSTICA, OCT. : F. MARRE - NOV. : F. BOUCOURT/JARDIN DES PRÉS (76) - DÉC. : C. HOCHET



ARBUSTES ET GRIMPANTES	PLANTES EN POT	PLANTES D'INTÉRIEUR
▸ Supprimer les lianes envahissantes des plantes grimpantes et repalisser celles qui sont conservées. ▸ Planter les arbustes d'ornement et de terre de bruyère, les rosiers et les plantes pour haie proposées, en conteneur ou en motte, dans les jardinerie et les pépinières. ▸ Commencer à ramasser les feuilles mortes au pied des arbustes de haie et dans les massifs pour les utiliser comme protection ou faire du compost.	▸ Couper les fleurs fanées des plantes aromatiques, ôter les branches sèches et retourner les soucoupes pour que le substrat ne se gorge pas d'eau pendant l'hiver. ▸ Arracher les fleurs annuelles pour les remplacer par des bisannuelles et des bulbes de printemps après avoir renouvelé le substrat. ▸ Abriter les fleurs non rustiques, comme les géraniums, fuchsias, daturas, agapanthes et lantanas, sous une avancée de toit avant de les rentrer dans un local hors gel.	▸ Rentrer sans tarder dans une serre, une pièce lumineuse ou une véranda toutes les plantes d'orangerie (agrumes, palmier, grenadier, laurier-rose...). ▸ Démarrer le forçage des bulbes, tels les narcisses et les crocus, pour les préparer à une floraison hivernale. ▸ Rempoter les bulbes d'amaryllis et de cyclamen ainsi que les azalées. ▸ Vaporiser de l'eau tempérée et non calcaire sur le feuillage des plantes vertes et des orchidées.
▸ Installer les arbres, les rosiers ainsi que les arbustes à racines nues conditionnés par les pépiniéristes. ▸ Rabattre les tiges des rosiers à 50 ou 60 cm du sol et protéger la greffe avec une butte de terre ou un paillis pour les sujets plantés en climat froid. ▸ Disposer un voile d'hivernage sur le feuillage des espèces délicates, comme le camélia ou le céanothe, puis envelopper la souche avec des feuilles.	▸ Placer un voile d'hivernage sur les arbustes non rustiques cultivés en bac, qui ne peuvent pas être déplacés. Protéger également le contenant, et donc les racines, avec du plastique bulle. ▸ Planter les bruyères, cyclamens, chrysanthèmes et houx, qui serviront à créer des décorations pour les fêtes de fin d'année. ▸ Surveiller les besoins en eau des arbustes, plantes grimpantes et vivaces, plantés en bac sur les terrasses. Éliminer les dernières fleurs fanées, les feuilles ainsi que les branches mortes.	▸ Réduire les arrosages afin de les adapter à la croissance des plantes, qui vivent au ralenti pendant l'hiver. Laisser bien sécher le terreau en surface avant d'entreprendre un nouvel apport d'eau. ▸ Dépoussiérer les feuilles des plantes d'appartement à l'aide d'un chiffon humide et rapprocher les sujets d'une source lumineuse. ▸ Inspecter le revers des feuilles ainsi que les tiges pour détecter éventuellement l'apparition de cochenilles et pucerons.
▸ Bouturer les arbres et les arbustes à feuillage caduc (hortensia, boule-de-neige, forsythia), les rosiers, les cornouillers et les saules. ▸ Terminer la plantation des haies et des massifs en climat doux et penser à arroser s'il ne pleut pas. ▸ Épandre un engrais organique au pied des sujets après avoir décompacté la terre à l'aide d'une serfouette ou d'une bêche à dents pour ne pas endommager les racines.	▸ Protéger les balconnières du vent et du gel en les enveloppant dans un voile d'hivernage ou en les décrochant des balustres et les rapprocher de la façade. ▸ Surveiller l'état des plantes hivernées sous abri : besoins en eau, attaques de parasites ou encore de maladies... ▸ Contrôler l'état sanitaire des bulbes (canna, dahlia, bégonia) conservés dans un local obscur, frais et sec. Éliminer les organes endommagés et ceux présentant des traces de pourriture.	▸ Prolonger la floraison des étoiles-de-Noël, orchidées, bulbes forcés ainsi que des primevères, en faisant séjourner les sujets dans une pièce fraîche pendant la nuit. ▸ Conserver une atmosphère humide autour des plantes en déposant les pots sur des soucoupes remplies de billes d'argile et d'eau. Celle-ci, en s'évaporant, compensera l'effet desséchant du chauffage central. ▸ Disposer les bulbes à forcer dans des verrines remplies d'eau pour provoquer la floraison dans les semaines qui suivent.





Le potiron s'accommode de nombreuses façons. En soupe, c'est un délicieux classique dont on ne se lasse pas !

En cuisine

rondeur des courges & douceur des fruits

68 Potiron, potimarron, courge 'Butternut', pâtisson... Ces trésors du potager et des étals de l'automne mettent de la couleur sur nos tables.

82 Lorsque les fruits se font plus rares, les kiwis et les kakis entrent en cuisine, pour le plus grand bonheur des gourmands !

Ah les belles courges !

ET SI VOUS CONVIEZ POTIRONS ET POTIMARRONS À VOTRE TABLE ? CES BEAUX LÉGUMES-FRUITES RÉCHAUFFENT L'ARRIÈRE-SAISON PAR LEUR GOÛT.

Duo de timbales potiron-lard et aubergines ►

Préparation : 25 min • **Cuisson :** 15 à 20 min • **Temps de repos :** 2 h

Pour 6 personnes (12 timbales) : 33 cl de fleurette 5 % Elle & Vire • 60 g de Beurre Tendre Léger 41 % Elle & Vire • 4 feuilles de gélatine • 600 g de potiron • 100 g de lard fumé • 1 tomate • 1 oignon • ½ cuillerée à café de cumin • 2 cuillerées à soupe de persil • 15 tranches d'aubergines surgelées • 1 gousse d'ail écrasée • 100 g de parmesan râpé • 2 cuillerées à soupe de basilic ciselé • sel et poivre

Préparation

► Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide. Chauffez la crème fleurette et arrêtez la cuisson dès l'ébullition. Essorez les feuilles de gélatine et mélangez-les à la fleurette chaude.

► **Pour la timbale potiron et lard :** placez le lard au four pendant 15 min pour qu'il croustille. Détaillez-le en petits morceaux et gardez-en la valeur d'une cuillerée à soupe.

► Débitez le potiron en cubes, pour ensuite le placer dans une casserole.

Recouvrez d'eau salée et faites cuire jusqu'à ce que le potiron soit bien tendre (environ 15 min), puis égouttez-le. Émincez l'oignon, épépinez la tomate et coupez-la en cubes.

► Faites dorer le potiron dans 30 g de beurre avec l'oignon émincé et le cumin. Ajoutez la tomate et poivrez. Mixez le tout 3 min à haute vitesse, avec 20 cl de fleurette, le lard fumé et le persil.

► **Pour la timbale aubergines et parmesan :** décongelez et dorez les aubergines dans 30 g de beurre avec la gousse d'ail.

► Mixez le tout avec le basilic, le reste de fleurette, le parmesan en ajoutant du poivre.

► Répartissez les deux appareils dans de petits moules à cake en silicone et placez-les au frais lorsqu'ils ont refroidi.

Service

► Avant de déguster, décorez les timbales à l'aubergine de basilic ciselé et de copeaux de parmesan, et les timbales au potiron de lard fumé. Servez avec une mâche et du pain beurré grillé.



Curry de potimarron

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 40 min

Pour 4 personnes :

2 oignons • 1 cuill. à soupe d'huile de tournesol
• 30 g de beurre clarifié • 200 g de lentilles corail • 1 cuill. à soupe de concentré de tomates • 1 cuill. à café de garam massala
• 1 cuill. à café de graines de moutarde • 300 g de potimarron
• 1 cuill. à soupe de sucre • sel • poivre du moulin

Préparation

► Épluchez, lavez et taillez les oignons en mirepoix.

► Dans une cocotte, faites chauffer l'huile avec le beurre pour y faire revenir les oignons sans les colorer. Ajoutez les lentilles, versez

50 cl d'eau, puis le concentré de tomates et les épices.

► Pendant ce temps, épluchez et cuisez au préalable le potimarron à la vapeur, il doit être encore croquant.

► Coupez la courge en gros dés, déposez-la dans la cocotte de

lentilles avec le sucre. Mélangez et poursuivez la cuisson. Couvrez et laissez mijoter 15 min. Placez la cocotte sur feu vif jusqu'à faire épaissir la sauce.

► Servez bien chaud avec un riz parfumé.





P. KETTENHOFFEN/ELLE&VIRE

Gnocchi potiron, crème coppa et parmesan

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 20 min

Pour 6 personnes :

Gnocchi : 200 g de pommes de terre à la chair farineuse • 250 g de potiron • 1 oignon nouveau
• 2 cuill. à s. d'huile d'olive • 400 g de farine • 1 œuf • sel et poivre

Sauce : 25 cl de crème fraîche épaisse 33 % MG Elle & Vire Professionnel
• 30 g de beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire doux Elle & Vire

• 7 tranches de coppa • 100 g de parmesan râpé • 20 cl de lait • 10 g de poivre noir • 1 oignon nouveau
• quelques feuilles de sauge • persil

Préparation

► Cuisez les pommes de terre dans de l'eau salée, puis pelez-les. Lavez le potiron, brossez-le sans le peler. Coupez-le en deux, ôtez les pépins et détaillez en cubes.

► Faites revenir le potiron et l'oignon dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant 15 min, salez et poivrez. Évacuez le liquide de cuisson, la chair obtenue doit être assez sèche.

► Détachez la chair de la courge et passez-la au presse-purée avec les pommes de terre, puis mettez dans un plat. Ajoutez la farine, l'œuf et

mélangez pour former une boule de pâte. Séparez-la en 6 parts égales et formez des rouleaux de 20 cm de longueur. Détaillez-les en petits gnocchis de 1,5 cm. Farinez et réservez.

► **Pour la sauce :** coupez 5 tranches de coppa en morceaux. Lavez, séchez et émincez l'oignon. Dorez la coppa, l'oignon et la sauge dans une poêle avec le beurre.

► Dans une casserole, chauffez le lait avec la crème fraîche et le parmesan en remuant avec une cuillère en bois. Dès que le mélange se met à frémir, incorporez la coppa.

Cuisez 1 min, mélangez et laissez tiédir. Mixez au blender et poivrez.

► Faites chauffer les gnocchis dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égouttez et répartissez-les dans les assiettes.

Dressage

► Réchauffez la crème, émulsionnez-la au fouet et versez-la sur les gnocchis. Disposez quelques feuilles de persil et les tranches de coppa restantes, préalablement coupées en lamelles, et passées 1 min sous le gril.

Cakes de potimarron, chorizo et comté

Préparation : 10 à 20 min • **Cuisson :** 10 à 20 min

Pour 4 personnes :

- 300 g de potimarron (environ 1/3 d'un potimarron) • 3 œufs
- 100 g de beurre mou • 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique • 2 cuill. à c. d'huile de tournesol
- 100 g de comté râpé • 100 g de chorizo tranché
- sel et poivre du moulin

Préparation

► Pelez la tranche de potimarron et râpez la chair au robot. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

► Dans un récipient, fouettez le beurre mou avec les œufs, puis incorporez progressivement la farine. Versez l'huile et fouettez. Ajoutez le comté râpé et la levure chimique. Assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez.

► Coupez les tranches de chorizo en lanières, puis incorporez-les dans

la pâte avec le potimarron râpé. Amalgamez bien les ingrédients.

Cuisson

► Versez la préparation dans des petits moules à cakes (idéalement en silicone pour faciliter le démoulage) et enfournez pendant 15 à 20 min en surveillant la cuisson.

► Laissez-les tiédir sur une grille avant de les démouler. Pour un grand cake à partager, placez au four pendant 40 à 45 min.



A. ROCHE/RECETTE A. BRETIN/INTERFEL

Parmentier de poulet cucurbita

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 8 min

- Pour 4 personnes :** 500 g de potiron • 1/2 oignon
- 50 cl de lait • 100 g de beurre demi-sel
 - 1 tranche de lard fumé • 100 g de blanc de poulet
 - 1 brindille de thym • sel • poivre

Préparation

► Taillez la tranche de lard en lardons. Dans une casserole, versez le lait, chauffez et déposez-y les lardons fumés. Laissez infuser 30 min hors du feu. Filtrez.

► Épluchez et lavez l'oignon. Pelez le potiron, taillez-le en morceaux et déposez-le dans le lait fumé filtré. Ajoutez l'oignon et placez sur le feu jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Prélevez-les pour les réduire en purée, et complétez avec le beurre. Assaisonnez.

► Cuisez le blanc de poulet surmonté de la brindille de thym, à la vapeur, 8 à 10 min. Retirez le thym et hachez le poulet.

Service

► Dans 4 grandes verrines, déposez une couche de purée de potiron et une couche de poulet.



C. HERLÉDAN/RECETTE : T. DEBETHUNE/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Champignons farcis au potimarron

Préparation : 10 à 20 min • **Cuisson :** 10 à 20 min

Pour 4 personnes :

- 4 gros champignons de Paris (à farcir)
- 15 g de beurre • ½ citron • 300 g de potimarron
- 15 cl de crème • 1 trait d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin • 25 g de noisettes

Préparation

▮ Lavez les champignons, retirez les pieds puis déposez les chapeaux dans une sauteuse profonde. Versez de l'eau à mi-hauteur des champignons, le beurre et le jus du demi-citron. Placez sur le feu à couvert 8 à 10 min.

▮ Nettoyez le potimarron. Ne l'épluchez pas, mais coupez-le en deux pour retirer les graines, puis taillez-le grossièrement en morceaux. Cuissez à la vapeur (environ 15 min).

▮ Écrasez ensuite le potimarron à la fourchette. Ajoutez l'huile d'olive, la crème et les noisettes concassées. Salez et poivrez.

Service

▮ Farcissez les champignons de cette préparation. Dégustez chaud ou froid.



S. THOMMERET/RECETTE : A. BEAUVAIS/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Tarte automnale

Préparation : 15 min • **Cuisson :** 40 min

Pour 4 personnes : 1 pâte brisée

- 150 g de girolles et de champignons de Paris
- 50 g de châtaignes • 100 g de potiron
- 1 cuill. à soupe de noisettes
- 1 cuill. à soupe de pignons de pin • 2 œufs
- 1 échalote • 25 cl de crème liquide
- 40 g de beurre demi-sel
- 5 cl de lait demi-écrémé
- 1 cuill. à soupe bombée de fécule de maïs
- sel • poivre

Préparation

▮ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez, puis émincez l'échalote. Nettoyez les girolles. Dans une poêle, faites revenir les échalotes dans 20 g de beurre puis jetez-y les champignons. Faites suer. Réservez.

▮ Lavez, pelez et râpez le potiron. Dans la même poêle, remettez 20 g de beurre et laissez-y 2 min les châtaignes en brisures et le potiron râpé. Ajoutez les noisettes concassées et les pignons de pin. Réservez.

▮ Dans un ramequin, délayez la fécule dans le lait. Battez les œufs dans un saladier avec une pincée de sel. Complétez avec la crème et le mélange lait-fécule.

Cuisson

▮ Sur votre plan de travail, étalez la pâte brisée. Disposez-la dans un plat à tarte. À l'aide d'une fourchette, piquez le fond de la tarte. Déposez les girolles et le mélange châtaignes-potiron. Versez la préparation.

▮ Passez au four pendant 40 min.

Velouté de courge aux ravioles

Préparation : 10 à 20 min • **Cuisson :** 10 à 20 min

Pour 4 personnes : 800 g de chair de potiron

- 1 pincée de sel • 1 gousse d'ail • 1 oignon
- 2 plaques de ravioles au fromage • 1 cuill. à s. d'huile d'olive • 1 cuill. à s. de crème fraîche

Préparation

▮ Détaillez grossièrement la chair de potiron en dés. Pelez l'ail et l'oignon. Écrasez-les en gros quartiers avec une fourchette ou le plat d'un couteau.

▮ Déposez tous ces ingrédients dans une casserole. Salez. Versez de l'eau à hauteur des dés de potiron. Faites cuire en faisant frémir pendant environ 20 min.

▮ Pendant ce temps, séparez les ravioles une à une. Pour faciliter l'opération, congelez-les préalablement pour qu'elles durcissent et soient plus faciles à séparer. Dorez-les entre 30 sec et 1 min à la poêle dans un fond d'huile d'olive. En se colorant, elles vont légèrement gonfler. Réservez sur un papier absorbant.

▮ Mixez le potiron avec un peu de crème fraîche.

Service

▮ Servez le velouté parsemé de ravioles dorées (ou les ravioles montées en brochettes, photo).



P. DUFOUR/INTERFEL



MARGOULLAT PHOTO/SHUTTERSTOCK

Petits chaussons potiron-amande

Préparation : 15 min • **Cuisson :** 35 min

Pour 4 personnes :

- 350 g de pâte feuilletée • 400 g de potiron
- 2 oignons • 40 g de beurre
- 4 tranches de viande des Grisons
- 4 cuill. à s. de crème fraîche • 2 jaunes d'œufs
- 80 g d'amandes effilées • sel • poivre

Préparation

▮ Épluchez et détaillez en dés de 2 cm de côté le potiron. Pelez les oignons et coupez-les en rondelles.

▮ Dans une sauteuse, faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez le potiron et les oignons. Salez et poivrez. Faites-les revenir 3 min, réduisez le feu et laissez compoter pendant 10 min.

▮ Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Étalez la pâte feuilletée pour y découper 4 disques de 20 cm de diamètre. Taillez la viande des Grisons en lamelles.

▮ Dans une poêle antiadhésive, grillez à sec les amandes en les remuant.

▮ Dans un bol, battez les jaunes d'œufs avec 1 cuill. à s. d'eau. Badigeonnez au pinceau sur 1 cm le pourtour des disques de pâte. Disposez au centre de chaque disque un quart du potiron, 1 cuill. à s. de crème fraîche, quelques lanières de viande des Grisons et des amandes. Refermez les disques en appuyant bien sur les bords pour les souder.

Cuisson

▮ Badigeonnez les chaussons de jaune d'œuf. Posez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

▮ Enfournez pendant 20 min. Ils doivent gonfler et être dorés. Servez-les tièdes avec une salade.

Röstis de potimarron au comté

Préparation : 20 min • Cuisson : 5 min

Pour 4 personnes :

5 brins de persil • 1 pomme de terre • 300 g de potimarron • 60 g de comté
• 10 cuill. à soupe de chapelure • 2 cuill. à soupe d'huile • 50 g de beurre demi-sel • sel • poivre du moulin



Préparation

▀ Lavez et ciselez le persil. Épluchez et lavez la pomme de terre. Râpez-la. Pelez et nettoyez le potimarron. Frottez-le avec une grosse râpe.

▀ Placez le potimarron dans un saladier avec le fromage, la pomme de terre râpée et le persil. Assaisonnez et mélangez (photo 1).

▀ Formez les röstis en galettes et enduisez-les de chapelure.

Cuisson

▀ Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle antiadhésive. Déposez-y le râpé de potimarron (il ne faut pas trop d'épaisseur, faites-le en plusieurs fois si nécessaire, photo 2). Aplatissez légèrement à l'aide d'une spatule.

▀ Laissez cuire 2 min à feu vif et retournez. Poursuivez la cuisson de nouveau 3 min.

▀ Retirez et épongez sur du papier absorbant. Présentez sur un mesclun ou dans des cornets en papier.



PHOTOS : F. HAMEL/RECETTE - A. BEAUVAIS/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Crème de courge aux cèpes

Préparation : 30 min • **Cuisson :** 20 min

Pour 4 personnes :

500 g de potiron • 1 oignon • 1 échalote • 300 g de cèpes • 50 g de beurre • 50 cl de bouillon de volaille
• 15 cl de crème liquide • 2 cuill. à soupe de noisettes décortiquées • sel • poivre du moulin



F. HAMEL/RECETTE : A. BEAUVAIS/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Préparation

► Pelez, lavez, égrenez et taillez le potiron en morceaux. Épluchez, lavez et hachez l'oignon et l'échalote. Nettoyez les cèpes. Coupez-les en tranches.

► Faites fondre 30 g de beurre dans une cocotte, déposez-y l'oignon et le potiron, remuez et versez le bouillon de volaille. Cuisez environ 15 à 20 min jusqu'à ce que la lame d'un couteau pénètre facilement la chair du potiron. Mixez avec la crème jusqu'à obtention d'une texture onctueuse. Vérifiez l'assaisonnement.

Service

► Torréfiez les noisettes et concassez-les légèrement. Laissez fondre les 20 g de beurre restant, et faites sauter les champignons 1 min environ. Assaisonnez.

► Dans des assiettes creuses, déposez la crème de potiron, parsemez de noisettes torréfiées et de cèpes. Assaisonnez.

Mousseline 'Butternut' au crabe

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 30 min

Pour 4 personnes : 2 pommes de terre à chair farineuse ('Bintje', 'Caesar', 'Marabel'...)

• 10 cl de lait • 1 courge 'Butternut' • 1 noisette de beurre demi-sel

• 1 pincée de noix de muscade • sel • chair de 2 crabes (ou 1 boîte de qualité supérieure)

• 8 cl d'huile de tournesol • poivre du moulin

Préparation

► Lavez la courge. Tranchez-la en deux, ôtez pépins et filaments. Coupez des tranches épaisses dans la longueur. Ôtez la peau. Épluchez puis détaillez en morceaux les pommes de terre.

► Faites préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Disposez ces morceaux dans un plat à gratin, versez un filet d'huile. Couvrez d'une feuille de papier cuisson, puis enfournez pendant 30 min.

► Réservez puis ajoutez lait, beurre, muscade, sel et poivre. Écrasez avec un presse-purée. Incorporez-y la chair de crabe pour moitié. Transvasez dans un plat de service, parsemez avec le restant de crabe, servez aussitôt.



C. HOCHET/RUSTICA/RECETTE G. BARASSIN/LÉGUMES X. MATHIAS



C. HOCHET/JUSTICA/RECETTE G. BARASSIN/LÉGUMES X. MATHIAS

Crumble 'Buttercup' au maquereau

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 15 min

Pour 4 personnes : 250 g de pâte brisée • 2 filets de maquereau fumé • 500 g de courge 'Buttercup'
• 3 œufs • 20 cl de crème fraîche • 100 g de beurre demi-sel
• 100 g de farine • 50 g de cacahuètes hachées • sel et poivre du moulin

Préparation

- ▶ Sortez le beurre du réfrigérateur afin qu'il soit à température ambiante au moment de l'utiliser.
- ▶ Coupez la courge en 6 à 8 tranches, comme un melon. Épépinez-la, puis ôtez la peau des quartiers. Détaillez ensuite la chair en dés grossiers de 2 à 3 cm de côté environ.
- ▶ Portez une vaste casserole d'eau à ébullition. Plongez-y les dés de courge. Comptez 5 min de cuisson et retirez une dizaine de dés juste précuits que vous réserverez. Pour le reste, poursuivez la cuisson environ 15 min, afin d'obtenir une chair qui s'écrase facilement.
- ▶ Pendant ce temps, pétrissez à la main, dans une jatte ou un saladier, le beurre, la farine et les

cacahuètes jusqu'à avoir une pâte homogène, granuleuse au toucher, évoquant un appareil à crumble. Réservez au réfrigérateur.

- ▶ Détaillez grossièrement les filets de maquereau fumé en morceaux de 2 cm environ, pour conserver un aspect rustique à votre tarte.

Cuisson

- ▶ Préchauffez le four à 170 °C. Videz l'eau de cuisson de la courge et écrasez grossièrement la chair à la fourchette. Salez et poivrez.
- ▶ Mélangez dans un bol les œufs et la crème fraîche, incorporez-les à la purée de courge.
- ▶ Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée en appuyant bien afin de tapisser les parois et le fond,

angles compris. Piquez le fond avec une fourchette.

- ▶ Étalez un tiers de l'appareil environ sur la pâte, puis répartissez les morceaux de maquereaux et les dés de courge précuits que vous avez réservés. Versez ensuite l'appareil restant.
- ▶ Enfournez et laissez cuire 30 à 35 min. Sortez la tarte du four et répartissez dessus le crumble aux cacahuètes. Repassez 5 min au four jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

Service

- ▶ Servez chaud, simplement accompagné d'une salade croquante de type 'Pain de sucre' ou d'un chou chinois pé tsaï émincé.

Crème de potiron à l'effilochée de volaille

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 20 min

Pour 4 personnes : 1 potiron (d'environ 1 kg) • 1 carotte
• 1 blanc de poireau • 75 cl d'eau • 50 cl de lait • 15 cl de crème liquide
• 1 blanc de volaille • 25 g de beurre demi-sel • gros sel • sel • poivre

Préparation

► Épluchez et nettoyez la carotte, taillez-la en morceaux. Lavez le poireau. Coupez le potiron en deux. À l'aide d'une cuillère, retirez les graines et les fibres. Pelez-le et taillez la chair en cubes.

► Dans une casserole, faites fondre le beurre, déposez-y les légumes et remuez 2 à 3 min. Poivrez. Versez l'eau, salez au gros sel, portez à ébullition et cuisez 20 à 25 min,

jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mixez et incorporez le lait. Vérifiez l'assaisonnement.

► Taillez le blanc de volaille en fines lanières et faites-le revenir dans le beurre 3 à 4 min. Assaisonnez.

Service

► Fouettez la crème énergiquement. Servez en répartissant en surface la crème fouettée et les lanières de volaille.



C. HERLEDAN/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Verrines de potimarron au haddock

Préparation : 20 à 40 min • **Cuisson :** 20 à 30 min

Pour 4 personnes : 500 g de chair de potimarron • 400 g de haddock • 200 g de champignons de Paris
• 1 bulbe de fenouil • 1 branche d'aneth • 1 l de lait • 1 pincée de sel
• 1 pincée de poivre • 1 cuill. à s. d'huile d'olive • 1 cuill. à c. de graines de courge

Préparation

► Taillez le potimarron en cubes et émincez grossièrement le fenouil. Cuisez environ 20 min à l'eau salée additionnée de lait (50 cl) et parfumée d'une branche d'aneth.

► Pendant ce temps, lavez puis émincez les champignons. Faites sauter dans un fond d'huile d'olive environ 15 min. Salez et poivrez.

► Égouttez puis mixez le potimarron et le fenouil. Réservez.

► Retirez la peau du haddock puis déposez-le dans une eau frissonnante non salée, additionnée de lait (50 cl), durant 10 min. Égouttez et laissez tiédir.

► Effeuillez le haddock cuit en pétales. Passez à la poêle les graines de courge rapidement à sec (sans matière grasse).

Dressage

► Répartissez dans chaque ramequin d'abord les pétales de haddock, puis les champignons, la purée de potimarron et terminez par les graines de courge.



P. DUFOUR/RECETTE : C. SOUSSIN/INTERTEL



R. MACKENZIE/SHUTTERSTOCK/RECETTE C. PRADIN/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Lasagnes au potiron et au fromage frais

Préparation : 15 min • Cuisson : 40 min

Pour 4 personnes :

- 700 g de potiron bien ferme
- 30 g d'échalotes • 40 g de beurre • 2 œufs
- 1 pincée de thym moulu
- 1 pincée de laurier moulu • 150 g de fromage frais (type St Môret, Kiri...) • 15 cl de crème fraîche liquide • 200 g de lasagnes précuites
- 40 g d'emmental râpé • sel • poivre du moulin

Préparation

- ▀ Pelez le potiron. Cuisez-le à la vapeur 20 min. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- ▀ Ciselez les échalotes, faites-les cuire à la poêle dans 20 g de beurre.
- ▀ Lorsque le potiron est cuit, égouttez-le et passez-le au four 10 min. Mixez-le avec les œufs, les échalotes, le thym et le laurier. Assaisonnez.
- ▀ Battez le fromage frais avec 10 cl de crème liquide.

Dressage

- ▀ Dans un plat beurré (20 g), déposez une feuille de lasagne. Recouvrez de fromage frais, puis d'une couche de la préparation au potiron. Renouvelez l'opération en alternant lasagne, fromage frais et potiron. Terminez par une feuille de lasagne. Versez le restant de crème et saupoudrez d'emmental râpé. Enfournes enfin 20 min. Servez chaud.

Crème de courge aux girolles et lard

Préparation : 40 min • Cuisson : 20 min

- Pour 4 personnes :** 500 g de potiron • 1 oignon
- 300 g de girolles fraîches • 1 échalote
 - 1 cuill. à soupe de ciboulette • 60 g de beurre
 - 50 cl de bouillon de volaille
 - 60 g de lardons fumés • 10 cl de crème liquide
 - 4 pluches de cerfeuil • sel • poivre

Préparation

- ▀ Nettoyez, égrainez et taillez en morceaux le potiron. Épluchez, lavez et hachez l'oignon et l'échalote. Nettoyez les girolles. Préparez et ciselez la ciboulette. Lavez le cerfeuil.
- ▀ Laissez fondre 30 g de beurre, déposez-y l'oignon et le potiron, remuez et versez le bouillon de volaille. Cuisez jusqu'à ce que la lame d'un couteau pénètre facilement la chair du potiron. Mixez jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Vérifiez l'assaisonnement.
- ▀ Plongez les lardons 1 à 2 min dans une eau frémissante. Égouttez-les puis faites-les revenir dans 10 g de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- ▀ Faites fondre 20 g de beurre avec les échalotes et sautez dans cette compote les girolles 5 min environ. Parsemez de ciboulette. Assaisonnez. Fouettez énergiquement la crème liquide.

Service

- ▀ Dans des assiettes creuses, disposez un tapis de girolles, versez dessus la crème de potiron et parsemez de lardons croustillants. Décorez d'une quenelle de crème fouettée et de quelques pluches de cerfeuil.



L. DOLY/SHUTTERSTOCK/RECETTE T. BRYONE/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE



Langoustines et Saint-Jacques sur velouté

Préparation : 50 min • Cuisson : 40 min

Pour 4 personnes : 8 queues de langoustines cuites et décortiquées • 4 noix de St-Jacques
• 200 g de potiron • 25 g de beurre • 4 pincées de piment d'Espelette • 4 pincées de curcuma • 5 feuilles de basilic • 5 brins de cerfeuil • 3 petit brin de romarin • 1 pincée de sel et de poivre du moulin

Préparation

- ▶ Épluchez et découpez le potiron en morceaux. Déposez dans une casserole et couvrez d'eau.
- ▶ À ébullition, ajoutez le piment, le curcuma, ainsi que 3 herbes fraîches, laissez reposer 30 min.

- ▶ Retirez les herbes et mixez. Salez et réservez.
- ▶ Mettez le beurre dans une poêle et chauffez sur feu moyen.
- ▶ Salez, poivrez les langoustines ainsi que les St-Jacques. Faites-les saisir 2 min, à feu vif, sur les 2 côtés.

Service

- ▶ Juste avant de passer à table, versez le velouté de potiron dans les assiettes creuses.
- ▶ Déposez les fruits de mer et ajoutez en décoration quelques herbes.

BIEN CONSERVER LE POTIRON

- ▶ Le potiron se conserve entier, quelques mois, dans un endroit sec et aéré, à une température plutôt fraîche (de 10 à 15 °C).
- ▶ Coupé, il se garde durant une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur. Veillez à le recouvrir de film étirable : dans un sac en plastique, il pourrit vite.
- ▶ Pour qu'il ne se ramolisse pas, ôtez les fibres et les graines.
- ▶ Si vous souhaitez le congeler, cuisinez-le au préalable. Sinon, il rendra beaucoup d'eau à la décongélation.
- ▶ La peau de cette courge est dure. Pour la peler, coupez en tranches ou en morceaux, puis retirez la peau à l'aide d'un couteau affûté. Ôtez ensuite les fibres et pensez à mettre de côté les belles graines pour les faire griller.
- ▶ Les graines possèdent de nombreuses vertus, notamment contre les irritations de la vessie. Riches en zinc et en oligoéléments, elles sont un excellent vermifuge.
- ▶ Pour lui conserver plus de goût dans une purée, cuisez-le à la vapeur.

Soufflés au potiron

Préparation : 25 min • **Cuisson :** 40 min

Pour 4 personnes :

800 g de potiron • 3 œufs + 1 jaune
• 60 g de comté • 10 cl de lait • 20 g de beurre

Béchamel : 40 g de beurre • 40 g de farine
• 25 cl de lait • noix muscade • sel • poivre

Préparation

- ▶ Épluchez le potiron et détaillez-le en cubes. Cuissez-les à la vapeur 8 min environ, puis mixez-les avec le lait pour obtenir une purée.
- ▶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez 4 ramequins de 12 cm de diamètre.
- ▶ **Préparez la béchamel :** faites fondre le beurre sur feu moyen, versez-y d'un coup la farine et mélangez.
- ▶ Délayez petit à petit le lait en mélangeant sans cesse. Salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade râpée.
- ▶ Hors du feu, complétez avec le comté râpé. Incorporez la purée de potiron, mélangez et laissez tiédir.
- ▶ Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Incorporez les jaunes à l'appareil au potiron.



- ▶ Montez les blancs en neige ferme, salez-les. Incorporez-les à la préparation en soulevant la masse pour ne pas les briser.

Cuisson

- ▶ Placez dans les moules et enfournez pendant 25 min. Servez tout de suite à la sortie du four.



Acras originaux

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 10 min environ

Pour 4 personnes :

200 g de chair de potiron
• 200 g de farine • 2 cives • 1 ou 2 gousses d'ail • 1/2 piment rouge ou vert
• 1 citron vert • 1 branche de thym • 4 branches de persil plat • 20 cl de lait
• 1 sachet de levure chimique • 1/2 cuill. à café de sucre en poudre • 1/2 cuill. à café de sel
• huile de friture

Préparation

- ▶ Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre. Ajoutez 12,5 cl d'eau et délayez en fouettant jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène assez collante.
- ▶ Coupez le potiron, puis râpez sa chair à la râpe à gros trous. Épluchez et hachez les cives. Pelez et pilez les gousses d'ail.

Râpez finement le zeste de citron. Hachez le piment épiné. Ciselez le persil. Incorporez le tout à la pâte ainsi que le thym effeuillé.

Cuisson

- ▶ Faites chauffer le bain de friture jusqu'à ce qu'il soit bouillant, mais non fumant (175 °C).
- ▶ Testez un peu de la pâte dans l'huile chaude mais surtout pas

fumante. Formez les acras à l'aide de deux cuillères à café et plongez, par fournée, 5 ou 6 beignets dans de l'huile qui sera maintenue très chaude. Ensuite, laissez-les cuire durant 3 min environ, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface et soient bien dorés.

- ▶ Égouttez-les à l'écumoire, puis placez-les sur du papier absorbant. Servez très chaud.

Velouté à la châtaigne

Préparation : 20 min • Cuisson : 35 min

Pour 4 personnes :

- 1 petit potiron (d'environ 1 kg) • 3 échalotes • 2 cuill. à soupe de brisures de châtaignes • 2 tranches de pain d'épice
- 35 g de beurre demi-sel • 1 cube de bouillon de volaille
- 25 cl d'eau • 15 cl de crème liquide • 10 cl de lait • 1 cuill. à café de curcuma • 1 cuill. à café de noix de muscade • sel



S. THOMERET/RECETTE ABEAUVAIS/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Préparation

► Pelez le potiron, coupez-le en morceaux. Épluchez les échalotes et ciselez-les.

► Préparez le bouillon de volaille : versez 1/4 de litre d'eau dans une casserole. Déposez le cube, laissez chauffer jusqu'à dissolution totale. Prélevez 20 cl de bouillon.

► Dans une poêle, faites revenir les morceaux de potiron dans 20 g de

beurre demi-sel. Cuisez pendant 5 min. Ajoutez les échalotes, puis le bouillon de volaille. Assaisonnez de curcuma et de noix de muscade. Salez. Couvrez et laissez cuire 20 min à feu moyen. Au bout de ce laps de temps, arrosez avec le lait et la crème, et placez sur le feu à nouveau pendant 10 min.

► Découpez les tranches de pain d'épice en cubes. Dans une poêle,

faites les revenir avec les brisures de châtaignes dans 15 g de beurre demi-sel. Réservez au chaud.

Service

► Mixez le potiron. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement. Avant de servir, déposez le velouté dans une assiette creuse ou un bol. Déposez les brisures et le pain d'épice sur le velouté.

SHOPPING



1



2



5



4



6



8



9



7

1 - Ce torchon, 100 % coton, arbore un élégant motif potiron. Garnier-Thiebaut, 15 € env.

2 - Au look rétro, ce bol (Ø 11,5 cm) est parfait pour servir une soupe. Athezza, 15 € env. les 4 pièces.

3 - Alliance subtile entre le croquant des graines de courge et le chocolat. Belledonne (en vrac), 24 €/kg env.

4 - La couleur de ces couverts design sera assortie à vos plats de courges. Guy Degrenne (24 pièces), 110 € env.

5 - Créez un gâteau en forme de citrouille avec ce moule (Ø 18 cm). Cuisineaddict, 44 € env.

6 - Bio, ce velouté marie potiron et châtaignes. Pratique si on est pressé ! Priméal (1 l), 3 € env.

7 - Ce moule antiadhésif permet de réaliser des recettes originales. Pyrex (6 cavités), 13 € env.

8 - Quel régal cache cette petite cloche en céramique (Ø 11,5 cm) ? Botanic, 10 € env.

9 - Micro-aéré, ce sac à zip conserve vos légumes 3 fois plus longtemps. Albal (7 sacs de 3 l), 2,60 € env.

Pétillants **kiwis et kakis**

BOURRÉS DE VITAMINES, KIWIS ET KAKIS RÉVEILLENT NOMBRE DE DESSERTS D'ARRIÈRE-SAISON PAR UNE NOTE D'EXOTISME SUCRÉE ET ACIDULÉE.

Blanc-manger **aux kiwis** ►

Préparation : 20 à 40 min

Cuisson : 5 min

Pour 4 personnes :

3 kiwis

- 100 g de compote d'abricots
- 50 cl de lait
- 30 cl de crème liquide entière (très froide)
- 3 feuilles de gélatine
- 80 g de sucre en poudre
- 150 g de poudre d'amandes

Préparation

- Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Dans une casserole, chauffez le lait avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez la gélatine essorée. Laissez tiédir à température ambiante.
- Dans un saladier, fouettez la crème liquide très froide jusqu'à obtenir une chantilly. Incorporez délicatement la chantilly dans le mélange précédent.

Service

- Répartissez la compote d'abricots dans les verrines.
- Versez dessus la préparation à blanc-manger en prenant soin qu'il y reste assez de place pour les dés de kiwi. Étalez bien.
- Gardez les verrines au frais environ deux heures.
- Pelez les kiwis et détaillez-les en petits dés. Répartissez-les dans les verrines au-dessus des blancs-mangers et servez.

Sablés aux kakis, **miel à l'orange**

Préparation : 20 min • **Cuisson :** 30 min • **Réfrigération :** 30 min

Pour 4 personnes :

- 275 g de farine • 180 g de beurre • 200 g de sucre semoule • 4 œufs • 1 orange
- 50 cl de lait • 2 cuill. à soupe de miel • 4 kakis • 4 cuill. à soupe de pistaches en poudre

Préparation

- Mélangez 200 g de farine, 150 g de beurre en dés et 125 g de sucre. Incorporez 1 œuf et le zeste de l'orange bien râpé. Réservez 30 min au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Abaissez la pâte et découpez 8 cercles de 10 cm. Posez-les sur la plaque à pâtisserie beurrée et enfournez 12 min.
- Faites chauffer le lait à feu doux dans une casserole. Cassez 3 œufs dans un saladier, versez 75 g de sucre et fouettez jusqu'à blanchissement.
- Complétez avec le reste de la farine en pluie en fouettant.

Amalgamez 2 cuillerées à soupe de pistaches en poudre, puis le lait bouillant en filet. Portez cette crème sur feu doux jusqu'au premier bouillon. Ajoutez 30 g de beurre, remuez et laissez refroidir.

► Pelez et coupez les kakis en fines lamelles. Faites cuire le jus filtré de l'orange avec le miel 10 min sur feu doux.

Dressage

- Posez 1 cuill. à soupe de crème sur chaque sablé, dressez les lamelles de kakis. Renouvelez l'opération, nappez de miel à l'orange froid et, pour finir, parsemez de pistaches en poudre.



B. WINKELMANN/KAKI PERSIMON



Charlotte aux kiwis et caramel à la rose

Préparation : 10 à 20 min • **Cuisson :** 5 min

Pour 4 personnes : 3 kiwis • 8 biscuits roses de Reims

Pour la crème anglaise : 50 cl de lait • 5 jaunes d'œufs • 100 g de sucre • 2 g d'agar-agar

Pour la chantilly : 25 cl de crème liquide entière • 30 g de sucre

Pour le caramel : 100 g de sucre • 20 cl d'eau de rose

Préparation

► Pelez les kiwis. Taillez-en deux en dés et le dernier en fines tranches. Réservez.

► Réalisez la crème anglaise : dans une casserole, faites bouillir le lait. Dans un saladier, battez ensemble au fouet le sucre et les jaunes d'œufs. Déposez ensuite dans le saladier le lait chaud puis l'agar-agar. Mélangez. Réservez au frais.

► Montez la chantilly : déposez la crème très froide dans un saladier

(idéalement préalablement refroidi). Commencez à travailler au batteur à œuf, puis ajoutez le sucre. Continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme.

► Incorporez la chantilly à la crème anglaise, puis les dés de kiwi. Combinez délicatement.

► Dressez les charlottes : chemisez 4 verrines avec les biscuits roses (placez les biscuits sur le pourtour des verrines). Dans chaque pot, répartissez la crème

et décorez de tranches de kiwi. Placez au frais.

► Préparez le caramel : cuisez le sucre dans une casserole jusqu'à obtention d'un caramel blond. Versez l'eau de rose prudemment en évitant les projections. En option : parfumez de pétales de rose.

Service

► Avant de servir les charlottes, décorez les desserts d'un filet de caramel à la rose.



Surprises aux kakis 'Persimon'

Préparation : 30 min • **Réfrigération :** 3 h

Pour 4 personnes : 4 kakis 'Persimon'

- 50 ml de Cointreau (ou une liqueur de votre choix) • 3 cuill. à soupe de confiture d'abricots • 7 g de poudre de gélatine • 50 ml d'eau bouillante • 250 ml de crème à fouetter (35 %)
- 1 cuill. à soupe de sucre granulé • 1 cuill. à café de vanille



Préparation

► Décalottez les kakis 'Persimon' (de la région de Ribera del Xúquer) et évidez-en la chair en prenant soin de ne pas percer la peau du fruit. Coupez une fine tranche en dessous du fruit pour lui permettre de se tenir droit. Réduisez la chair en purée lisse à l'aide d'un robot culinaire.

► Déposez la purée de kakis dans une petite casserole. Ajoutez ensuite la liqueur et la confiture d'abricots. Cuisez à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une consistance de confiture.

► Versez l'eau bouillante dans un bol de taille moyenne, saupoudrez la gélatine sur l'eau. Mélangez à l'aide d'un fouet. Ajoutez la confiture de kakis et fouettez. Laissez refroidir le mélange un peu, puis remplissez-en chaque kaki évidé. Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que la garniture ait pris (comptez environ 3 h).

Service

► Fouettez la crème, le sucre et la vanille jusqu'à la formation de pics mous. Recouvrez chaque kaki de crème fouettée.

Timbales fruitées à la noix de coco

Préparation : 30 min • **Réfrigération :** 2 h

Pour 4 personnes : 200 g de fromage blanc lisse à 40 % de matières grasses • 2 gros kiwis • 33 cl de crème de coco • 50 g de sucre en poudre • 2 feuilles de gélatine • 2 cuill. à soupe de noix de coco râpée

Préparation

► Pelez les kiwis, coupez-les en fines rondelles et garnissez-en les parois et le fond de 4 ramequins individuels.

► Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min.

► Prélevez 3 cuillerées à soupe de crème de coco que vous ferez chauffer à feu doux. Hors du feu, mettez à fondre les feuilles de gélatine essorées.

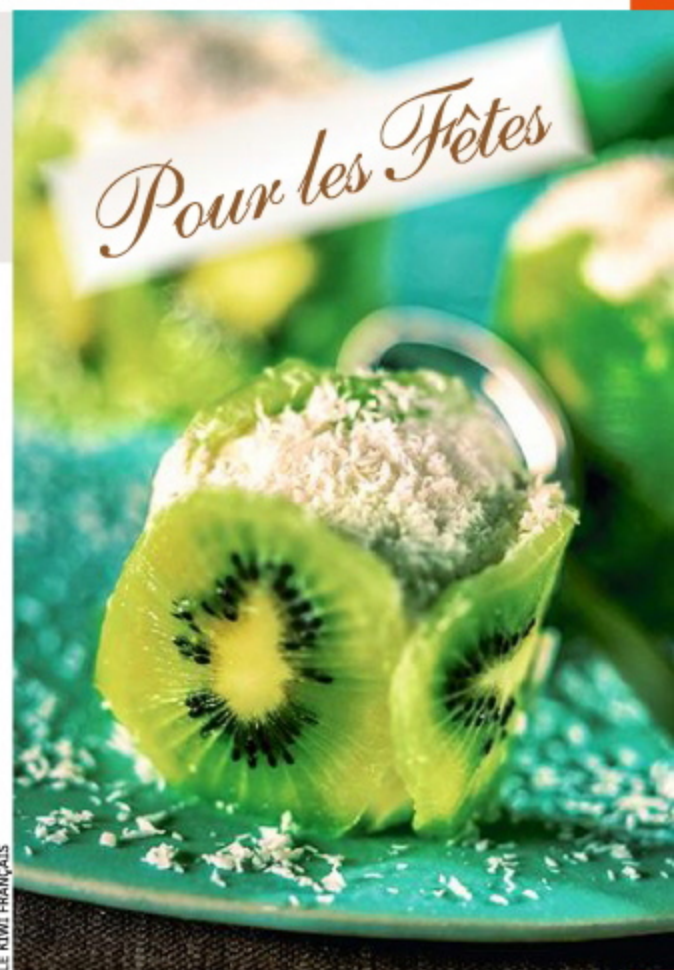
► Dans une grande jatte, déposez le fromage blanc, le reste de la crème de coco et le sucre. Fouettez

énergiquement. Versez le reste de la crème de coco. Mélangez bien et fouettez à nouveau jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Dressage

► Répartissez délicatement cette préparation dans les ramequins, en veillant à ce que les rondelles de kiwis restent bien contre la paroi. Couvrez chaque ramequin d'un film alimentaire et placez au moins 2 h au frais.

► Démoulez sur des assiettes à dessert, saupoudrez la surface de noix de coco râpée et servez aussitôt.



Sorbet kiwi, dragées brisées et beurre salé

Préparation : 25 min • Congélation : 3 h • Pour 8 personnes

Sorbet kiwi : 1 kg de kiwis • 200 g de sucre • 60 cl d'eau • 1 citron vert • 2 œufs

Feuillantines de beurre salé aux éclats de dragées :

1 feuille de brick • 50 g de beurre demi-sel • 3 cuill. à café de sucre roux • 5 dragées



S. THOMMERET/RECETTE : A. BEAUMAIS/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Préparation

► **Sorbet kiwi.** Préparez un sirop : dans une casserole, versez le sucre et l'eau. Portez à ébullition 10 min, le sucre doit fondre et le sirop rester translucide. Laissez refroidir.

► Pressez et récupérez le jus de citron. Pelez les kiwis. Dans le bol d'un mixeur, placez les kiwis et le jus de citron. Mixez. Mettez en sorbetière avec le sirop. Lorsque le sorbet commence à prendre, ajoutez les blancs d'œufs battus et remuez. Finissez de faire prendre au congélateur.

► **Pour les feuillantines de beurre salé aux éclats de dragées :** préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Concassez les dragées. Taillez des cercles de 4 cm de diamètre dans la feuille de brick. Faites fondre le beurre, et badigeonnez-en la feuille de brick. Pour finir, saupoudrez celle-ci de sucre roux et parsemez-la d'éclats de dragées.

► Enfournez et cuisez jusqu'à ce que les bords de feuille de brick colorent.

Service

► Dressez le sorbet dans les verrines. Disposez dessus les feuillantines. Dégustez rapidement !

Pannequets exotiques à la banane

Préparation : 15 min • Cuisson : 5 min

Pour 4 personnes : 4 kiwis • 2 bananes • 50 g de beurre demi-sel
• 2 cuill. à soupe de sucre en poudre • 4 crêpes de froment • 1 l de lait ribot

Préparation

► Pelez et coupez les kiwis en fines tranches. Réservez. Épluchez les bananes, coupez-les en deux, puis dans le sens de la longueur. Dans une poêle, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Cuisez les bananes jusqu'à une légère coloration. Saupoudrez de sucre et faites caraméliser.

Service

► **Faire un pannequet :** réchauffez les crêpes, déposez une demi-banane à l'intérieur, puis pliez en forme de petit paquet.

► Finissez de dresser en ajoutant, à côté, la banane coupée en deux et les lamelles de kiwis.

► Accompagnez d'un verre de lait ribot.



F. HANEL/RECETTE : A. BEAUMAIS/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Pour les Fêtes

RECETTE GALBANI/WWW.ILGUSTOITALIANO.FR

Tiramisu glacé au parfum des îles

Préparation : 25 min • Congélation : 3 h

Pour 4 personnes : 250 g de mascarpone Galbani • 2 œufs • 50 g de sucre glace • 1 ananas • 1 mangue • 2 kiwis • 1 brioche • 6 cuillerées à soupe de rhum • 3 cl d'extrait de vanille • 50 g de noix de coco

Préparation

► Commencez par séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis battez les blancs en neige. Serrez les blancs en neige avec le sucre glace pour les raffermir.

► Fouettez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le mascarpone et l'extrait de vanille. Insérez délicatement les blancs en neige dans le mélange.

► Découpez l'ananas frais et la mangue en petits cubes. Gardez

quelques morceaux de fruits pour la décoration et mélangez le reste à la préparation. Coupez les kiwis en deux, puis faites de fines rondelles.

► Imbibez les brioches en tranches dans le rhum. Dans un plat transparent, déposez au fond une couche de brioche, appliquez contre les parois les demi-rondelles de kiwi, puis une couche de la préparation au mascarpone. Ajoutez de nouveau de la brioche, puis une couche de crème.

► Placez au congélateur pendant 3 h. Au moment de servir, recouvrez de quelques cuillerées à café de noix de coco râpée (à défaut, vous pouvez utiliser de la poudre de cacao), ainsi que quelques morceaux de fruits.

Astuce

► Si vous préférez une consistance plus croquante, remplacez la brioche par des biscuits à la cannelle, du type Speculoos.

Crème anglaise au kaki 'Persimon' et safran

Préparation : 50 min la veille
pour le kaki cristallisé

Cuisson : 30 min • **Repos :** 3 h

Pour 6 personnes :

- 1 kaki 'Persimon', pelé et haché
- 2 sachets de poudre de gélatine
- 250 ml crème à fouetter (35 %)
- 250 g de lait homogénéisé
- 125 g de sucre en poudre
- 1 cuill. à soupe de gingembre, pelé et émincé
- Sirop :** 250 ml de vin blanc
- 50 ml de miel liquide
- 2 cuill. à soupe de jus de citron frais
- 1 cuill. à soupe de safran

Préparation

► Découpez le kaki. Placez-le dans un robot culinaire et mixez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

► Versez 125 ml d'eau bouillante dans un grand bol. Saupoudrez dessus la gélatine et fouettez jusqu'à obtenir un bon mélange.

► Dans une casserole moyenne, combinez la crème, le lait, le sucre et le gingembre et faites chauffer à feu moyen 2 à 3 min en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois. Recouvrez la casserole et laissez infuser pendant 5 min.

► Filtrez le mélange à la crème dans une passoire fine et incorporez-le au bol de gélatine à l'aide d'un fouet. Ajoutez la purée de kaki et combinez.

► Disposez 6 ramequins sur une plaque de cuisson. Divisez l'appareil entre les 6 moules. Couvrez et placez au réfrigérateur environ 3 heures, jusqu'à ce qu'ils prennent.

► **Sirop :** dans une petite casserole, amenez à ébullition le vin, le miel, le jus de citron et le safran. Réduisez le feu et laissez mijoter jusqu'à l'obtention d'une consistance de sirop, environ 20 min.



Présentation

► Démoulez la crème anglaise : passez un couteau sur le pourtour des ramequins et placez-les dans l'eau chaude 30 s. Frappez doucement l'arrière du plat avec la paume de la main pour les démouler à l'envers sur une assiette de service. Versez le sirop au safran sur la crème anglaise. On peut garnir le tout d'une tranche de kaki cristallisé ou de billes de kaki glacées et de framboises.

► **Pour des billes de kaki glacées :** mélangez 2 cuillerées à soupe d'eau, 2 cuillerées à soupe de jus de citron et 1 cuillerée à soupe de sucre dans une petite casserole. Faites mijoter pendant 1 min sans cesser de remuer jusqu'à dilution totale et que le mélange devienne

sirupeux. Nettoyer les bords de la casserole pour éviter toute caramélisation. Jetez des billes de 'Persimon' dans le sirop.

► **Pour la tranche de kaki cristallisée :** taillez un kaki 'Persimon' en fines rondelles. Préparez un sirop simple en portant à ébullition de l'eau et du sucre à parts égales dans une casserole sans impuretés. Faites mijoter les tranches de kaki à feu moyen doux pendant 30 min, ou jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Utilisez une cuillère trouée pour transférer les tranches de kaki sur une grille afin qu'elles s'égouttent. Ensuite, laissez sécher et refroidir jusqu'au lendemain. Finissez en roulant les tranches de kaki dans une couche de sucre.

Panna-cotta vanillée aux kiwis de l'Adour

Préparation : 10 min • **Cuisson :** 2 min • **Repos :** 6 h

Pour 4 personnes : 70 cl de crème fraîche liquide
• 3 feuilles de gélatine • 1 gousse de vanille • 110 g de sucre
• 3 kiwis de l'Adour

Préparation

► Épluchez les kiwis de l'Adour et coupez-les en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur. Répartissez ensuite les tranches sur les parois de quatre verres.

► Placez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

► Ouvrez et grattez la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau pour récupérer les graines. Mettez la gousse et les graines dans une casserole avec la crème et le sucre.

Portez à ébullition, puis laissez bouillir 2 min en remuant au fouet.

► Hors du feu, ajoutez dans l'appareil à la vanille les feuilles de gélatine égouttées. Mélangez, retirez la gousse de vanille et versez la préparation dans les verres.

Service

► Placez les verres au moins 6 h au réfrigérateur pour les faire prendre avant de les déguster avec des biscuits.



PHOTO : PL. VIEL/STYLISME • V. DROUET/KIWI DE L'ADOUR

Petits gratins fruités

Préparation : 2 h 20 • **Cuisson :** 15 min

Pour 4 personnes : 4 kiwis de Fouesnant • 1 orange non traitée • 3 cuill. à soupe de sirop d'érable • 4 cuill. à soupe de cassonade • 50 cl de crème fraîche entière (30 % matière grasse) • 5 œufs • ½ cuill. à c d'extrait de vanille • 2 cuill. à soupe de graines de sésame

Préparation

► Dans un saladier, cassez et déposez les jaunes d'œufs et le sirop d'érable. Fouettez. Lavez la peau de l'orange pour en prélever 2 ou 3 zestes.

► Mettez la crème dans une casserole que vous chaufferez à feu doux, sans faire bouillir, avec les zestes d'orange. Ajoutez l'extrait de vanille. Versez le tout progressivement en mélangeant sur l'appareil œuf-sirop. Battez vigoureusement.

Cuisson

► Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Pelez et coupez les kiwis en petits morceaux. Répartissez ces morceaux dans 4 ramequins individuels. Couvrez ensuite d'une couche de crème, saupoudrez de sucre cassonade et de graines de sésame. Placez ces ramequins dans un bain-marie.

► Enfournez et cuisez 15 min. Dégustez tiède ou froid !



PHOTO : C. HERLÉDAN/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

Bûche aux notes exotiques

Préparation : 40 min • **Cuisson :** 10 min • **Repos :** 4 h

Pour 4 personnes : 4 œufs • 125 g de sucre en poudre • 125 g de farine • 40 g de beurre demi-sel • 8 kiwis • 5 grandes feuilles de gélatine • 25 cl de jus de mangue (ou de fruit de la passion) • 40 cl de crème liquide • 150 g de nappage aux fruits de la passion



Pour les Fêtes



Préparation

► **Le biscuit :** préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez une plaque beurrée et recouvrez d'un papier de cuisson.

► Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un premier saladier, blanchissez les jaunes avec le sucre. Dans un second, montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

► Intégrez avec une cuillère en bois la farine tamisée dans le premier saladier, puis versez le beurre fondu (photo 1) et les blancs en neige. Mélangez à nouveau. Déposez cette préparation sur la plaque beurrée. Lissez à la spatule. Enfournez et cuisez 10 min.

► À la sortie du four, attendez quelques minutes et roulez le biscuit sur le papier de cuisson. Laissez-le refroidir 1 h.

► Épluchez, lavez et émincez très finement les kiwis. Faites fondre la gélatine dans un bol d'eau froide. Chauffez le jus de mangue et incorporez-y la gélatine essorée. Mélangez bien : il doit refroidir sans que la préparation ne se gélifie.

► Montez la crème liquide en chantilly. Complétez délicatement avec le jus de mangue refroidi (photo 2).

Dressage

► Déroulez le biscuit en retirant le papier. Nappez de crème (photo 3). Pour décorer, ajoutez quelques fines rondelles de kiwis et roulez-le sur lui-même.

► Badigeonnez du nappage aux fruits de la passion. Décorez de tranches de kiwis. Disposez au frais au moins 3 h.

Brioche pamplemousse aux kiwis de l'Adour

Préparation : 2 h • **Cuisson :** 40 min • **Repos :** 2 h

Pour 10 petites brioches : 5 kiwis de l'Adour • 1 pamplemousse • 1 gousse de vanille • 60 g de graines de pavot • 1 cuillerée à soupe de miel d'oranger

Pour la brioche : 250 g de farine blanche T45 • 1 cuillerée à café rase de levure déshydratée • 40 g de sucre • 5 g de sel • 3 œufs • 150 g de beurre



3-C. AMIEL/QUALITÉ LANDES

Préparation

► Épluchez les kiwis, coupez-les en petits cubes. Prélevez 1 zeste de pamplemousse d'environ 10 cm de longueur, faites-le blanchir 2 fois.

► Dans une casserole, diluez le miel dans 3 cuillerées à soupe d'eau. Faites confire le zeste à feu doux (environ 10 min). Hachez-le et mélangez avec le kiwi et les graines d'une demi-gousse de vanille.

► **Pour la brioche :** incorporez dans un saladier le sucre, le sel et les œufs, et dans un bol, la levure avec 1 cuill. à s. d'eau. Versez la farine dans le bol du batteur, ajoutez le mélange préparé

ci-dessus, pétrissez en première vitesse jusqu'à ce que la pâte se forme, mettez en deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Complétez avec le beurre ramolli. Continuez de pétrir un peu.

► Déposez sur le plan de travail fariné, pliez la pâte sur elle-même plusieurs fois, farinez si nécessaire. Placez la pâte dans un saladier fariné et couvrez-la d'un plastique. Laissez-la reposer une heure.

► Détaillez en 10 morceaux, mettez-les en forme de boule et réservez 20 min à température ambiante en couvrant d'un plastique.

► Étalez les boules en disques, farcissez-les avec la préparation au kiwi. Soudez-les, mouillez la base et trempez directement dans les graines de pavot. Posez sur une plaque couverte de papier cuisson. ► Couvrez d'un plastique et laissez 1 h dans un endroit tempéré.

Cuisson

► Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Cassez 1 œuf dans un bol, ajoutez une pincée de sel et battez-le. Passez de l'œuf battu sur les brioches. Faites cuire environ 12-15 min.

Une recette proposée par Gontran Cherrier.

Mirepoix aux fruits, sorbet ribot

Préparation : 15 min • **Cuisson :** 2 min • **Repos :** 1 h

Pour 4 personnes : 3 kiwis • 1 galette de sarrasin • 30 g de beurre demi-sel • 1 cuill. à soupe de sucre roux

Pour le sorbet : 30 cl de lait ribot • 1 yaourt au lait entier • 150 g de sirop d'agave

Préparation

► **Pour le sorbet :** réunissez et mélangez le lait ribot, le yaourt et le sirop d'agave. Transvasez dans la sorbetière. Turbinez. Réservez au congélateur 1 h.

► Allumez le four en position gril. Épluchez et taillez les kiwis en mirepoix. Découpez des cercles de galette. Faites fondre 20 g de beurre et badigeonnez les cercles de galette. Passez-les sous le gril du four. Dans une poêle, laissez fondre 10 g de beurre et cuisez rapidement les kiwis. Sucrez légèrement de sucre roux.

Dressage

► Disposez la galette de sarrasin, le mirepoix de kiwis et le sorbet au lait ribot.

PHOTO : F. HAMIEL/RECETTE : A. BEAUVAIS/CERCLES CULINAIRES DE FRANCE



Brownies au kaki 'Persimon'

Préparation : 25 min • **Cuisson :** 30 min

Pour 9 personnes :

Confiture : 1 kaki 'Persimon', pelé et haché • 150 g sucre
• 1 cuill. à café de jus de citron

Brownies : 125 g de beurre
• 150 g chocolat noir (70 %) • 150 g de sucre en poudre • 50 g de confiture de kakis 'Persimon'
• 3 gros œufs • 1 pincée de sel
• 1 cuill. à café de vanille • 175 g de farine

Préparation

► Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

► **Confiture :** déposez le kaki pelé et haché dans le bol d'un robot culinaire et réduisez-le en purée. Versez la purée dans une casserole. Ajoutez le sucre et le jus de citron, en remuant lentement sur un feu moyen doux jusqu'à l'obtention d'une texture de confiture (environ 5 min). Réservez.

► **Brownies :** graissez un moule carré de 20 cm, tapissez le fond du moule avec du papier parchemin en le laissant dépasser de 2,5 cm sur les deux côtés. Faites fondre le beurre et le chocolat noir cassé en morceaux dans une petite casserole à feu doux (ou encore au micro-ondes) jusqu'à ce que le mélange soit lisse et onctueux. Ajoutez le sucre et tournez avec une cuillère en bois jusqu'à dissolution. Complétez enfin avec la confiture de kaki, incorporez et retirez du feu.

► Dans un grand bol, battez les œufs avec une pincée de sel et la vanille jusqu'à ce qu'ils commencent à



mousser. Mettez la farine tamisée et incorporez doucement. Versez le mélange dans le moule.

Cuisson

► Cuisez 30 min. Sortez du four et étendez le reste de la confiture de kaki sur les brownies pendant qu'ils sont encore chauds. Laissez refroidir complètement avant de couper en carrés de 5 cm.



Verrines d'automne

Préparation : 10 min

Pour 4 personnes :

3 kiwis • 2 pommes • 1/2 citron • 2 cuill. à s de miel
• 20 g de noix de coco râpée

Préparation

► Pelez les kiwis et les pommes. Taillez-les en très petits dés. Pressez le demi-citron. Dans un saladier, versez les fruits coupés. Citronnez-les. Ajoutez le miel, puis mélangez.

► Répartissez la salade de fruits dans 4 grandes verrines. Saupoudrez pour finir d'un peu de noix de coco râpée. C'est prêt !

Bûche chocolat blanc kiwi-gingembre

Préparation : 1 h la veille pour la compotée • **Cuisson :** 20 min

Pour 6 personnes :

Compotée de kiwi de l'Adour : 6 kiwis • 100 g de sucre • ½ citron jaune (zeste et jus)
• ½ orange (zeste et jus) • ½ gousse de vanille • 10 g de gingembre frais en brunoise

Crème au chocolat : 3 feuilles de gélatine • 25 cl de crème liquide 30 % mg • 1 gousse de vanille • 12,5 cl de lait • 3 jaunes d'œufs • 25 g de sucre en poudre • 125 g de chocolat blanc • 80 g de gingembre confit

Biscuit Joconde : 2 œufs • 80 g de sucre glace • 80 g de poudre d'amandes • 25 g de farine • 20 g de beurre
• 4 blancs d'œufs • 40 g de sucre

Préparation

► **Compotée de kiwi :** la veille, épluchez 6 kiwis, coupez-les en morceaux et mélangez-les à 100 g de sucre, une demi-gousse de vanille ouverte et grattée, 10 g de gingembre frais coupé en petits morceaux, le zeste et le jus d'un demi-citron et d'une demi-orange. Faites cuire dans une casserole à feu doux pendant 20 min.

► **Crème chocolat :** laissez tremper 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Réalisez une crème chantilly avec 25 cl de crème liquide (30% mg), réservez-la au frais. Préparez une crème anglaise : faites bouillir 12,5 cl de lait avec 1 gousse de vanille coupée en deux et grattée. Fouettez 3 jaunes d'œufs avec 25 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez dessus le lait bouillant. Cuisez en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Ajoutez 125 g de chocolat blanc et la gélatine trempée. Laissez refroidir la crème puis complétez avec la chantilly et 80 g de gingembre confit coupé en brunoise. Conservez à température ambiante.

► **Biscuit Joconde :** allumez le four à 200 °C (th. 7) et tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Fouettez 2 œufs avec 80 g de sucre glace puis ajoutez successivement : 80 g de poudre d'amandes, 25 g de farine et 20 g de beurre fondu. Incorporez à la préparation 4 blancs d'œufs battus



en neige ferme avec 40 g de sucre. Étalez la pâte sur le papier sulfurisé et passez au four 10 min.

Dressage

► Enduisez la compotée sur le biscuit chaud et roulez-le. Versez la moitié de la crème chocolat blanc-gingembre dans un moule à cake en silicone et déposez le roulé en

son centre. Placez au frais 20 min puis recouvrez le roulé de la crème restante. Réservez le tout au frais au moins 2 h. Avant de servir, démoulez la bûche, coupez chaque extrémité et décortez-la avec des zestes d'orange et 10 g de gingembre en morceaux et de fines tranches de kiwi.

Une recette proposée par le chef Julien Duboué.

Charlotte aux billes orange

Préparation : 30 min • **Repos :** 2 h • **Pour 6 personnes**

Purée de kakis : 2 kakis 'Persimon'

Sirop au rhum : 125 ml de rhum blanc • 2 cuill. à s de jus de citron
• 250 g de sucre en poudre • 250 ml d'eau

Crème pâtissière : 1 sachet de poudre de gélatine • 125 g de sucre en poudre
• 175 g de lait homogénéisé (3,25 %) • 2 œufs, séparés • 75 ml de crème sure
• 1 cuill. à c de vanille • 125 ml de crème à fouetter (35 %) • 18 boudoirs

Préparation

► **Billes et purée aux kakis :** à l'aide d'une petite cuillère, façonnez 18 billes à même la chair des kakis (une cuillère parisienne donnera 10 billes ou moins). Conservez comme garniture.

► Coupez en morceaux les kakis restants et passez-les au robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une texture lisse (environ une demi-tasse).

► **Sirop au rhum :** dans une petite casserole à feu moyen, mettez le rhum, le jus de citron, le sucre et l'eau. Faites mijoter environ 5 min jusqu'à l'obtention d'un sirop. Retirez du feu et laissez refroidir.

► **Crème pâtissière :** dans une casserole moyenne, mélangez la gélatine et le sucre, puis le lait et les jaunes d'œufs. Cuisez à feu moyen

doux en remuant sans arrêt avec un fouet. Veillez à ne pas surchauffer. Quand la crème commence à épaissir et qu'elle colle au dos d'une cuillère de métal, retirez du feu.

► Incorporez au fouet la purée de kakis, la crème sure et la vanille. Placez au réfrigérateur environ 20 min jusqu'à ce que l'appareil commence à épaissir.

► Dans un bol, battez les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics durs. Intégrez à la crème pâtissière.

► Coupez les boudoirs en deux. Avec un pinceau à pâtisserie, badigeonnez le côté plat avec le sirop au rhum. Tapissez le fond d'un ramequin de 9 cm avec 3 boudoirs ou 6 moitiés (côté sec vers l'extérieur). Remplissez chaque moule également avec la crème



pâtissière aux kakis et placez au réfrigérateur au moins 2 h.

Service

► Passez un couteau sur le pourtour du ramequin. Démoulez les charlottes délicatement et déposez-les sur une assiette.

► Pour finir, garnissez le centre de chaque charlotte de 3 billes de kaki et décorez d'un filet de sirop au rhum.



Tonik'smoothie vitaminé

Préparation : 10 min

Pour 4 personnes : 4 oranges à jus (type 'Maltaise') • 2 pommes
• 4 kiwis • 4 feuilles de menthe fraîche • 1 c. à s. de sucre • 8 glaçons

Préparation

► Ouvrez les oranges en deux pour les presser. Pelez les pommes et les kiwis puis détaillez-les grossièrement en morceaux.

► Versez-les dans le bol du blender et mixez-les finement avec le jus d'orange, le sucre et la menthe.

► Pilez la glace : placez les glaçons

au centre d'un torchon propre. Fermez bien le torchon et frappez les glaçons sur une planche à découper en bois ou sur le plan de travail. Vous pouvez aussi mixer les glaçons au blender.

► Servez le smoothie avec la glace pilée dans de grands verres à jus de fruit.

Crumble aux kiwis

Préparation : 10 min • Cuisson : 30 min

Pour 6/8 personnes :

- 6 à 8 kiwis • 2 cuillerées à soupe de raisins secs • 1 petit verre de rhum
- 2 cuillerées à soupe de marmelade d'oranges
- 2 cuillerées à soupe d'amandes effilées • 150 g de farine
- 125 g d'amandes en poudre • 125 g de cassonade + 2 cuillerées à soupe
- 125 g de beurre mou + 20 g pour le moule

F.O.D./CEDUS



Préparation

- ▶ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat allant au four (à pie ou à gratin) avec 20 g de beurre et saupoudrez-le de 2 cuillerées à soupe de cassonade.
- ▶ Mettez les raisins secs dans un bol avec le rhum. Ajoutez la marmelade d'oranges et délayez.
- ▶ Incorporez les amandes effilées.
- ▶ Pelez les kiwis, coupez-les en

dés, puis éparpillez-les dans le plat.
▶ Versez le mélange raisins-marmelade d'oranges-amandes par-dessus.

▶ **Préparez la pâte :** dans un saladier, travaillez rapidement la farine, les amandes en poudre, la cassonade et le beurre mou divisé en noisettes, de manière à former un sable grossier, un peu comme des miettes.

▶ Émiettez cette pâte au-dessus des kiwis de façon à les recouvrir.

Cuisson

- ▶ Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 30 min. Si le dessus colore trop vite, baissez le thermostat à 190 °C (th. 6-7) à mi-cuisson.
- ▶ Servez chaud au sortir du four en accompagnant de glace à la vanille ou de crème fleurette.

SHOPPING



1

2



4



6

8



9



3



5



7

1 - Cet éplucheur est étudié pour les peaux fines comme celle du kiwi. Joseph Joseph, 10 € env.

2 - Thé noir aux 7 agrumes idéal pour accompagner les desserts acidulés. La Malle à thé (100 g), 8 € env.

3 - À 10 plateaux, ce déshydrateur garantit un séchage homogène. Riviera & Bar, 220 € env.

4 - Cette compote est faite avec des fruits entiers cueillis à maturité. Naturalia (315 g), 3,70 € env.

5 - Coupe en verre pour présenter vos mousses et salades de fruits. Habitat (75 cl), 15 € env.

6 - Vos bocaux s'ouvrent facilement avec ces rondelles à 2 oreilles. Le Parfait (85 mm), 2,20 € env.

7 - Les motifs de ce plat ovale en porcelaine mettent en appétit. Geneviève Lethu, 78 € env.

8 - Compact, ce robot simple à l'emploi offre les fonctions de base. E.Zichef, Éclair, 150 € env.

9 - Ce sirop apporte aux cocktails et limonades un goût rafraîchissant. Monin (70 cl), 8 € env.





Pour optimiser l'espace, un dressing installé dans un angle est une bonne option. Le miroir donne de la profondeur à l'ensemble. (Célio)

Ma . maison de l'ordre & de la fantaisie

98 Avec des bordures Liberty, cette écharpe à coudre qui vous tiendra bien chaud avec élégance.

102 Pour tout ranger, rien de tel qu'un dressing. Mais quel modèle choisir, comment l'installer et l'agencer ?

114 Avec les enfants, créez des bougeoirs éphémères aussi ludiques que décoratifs.

116 Le papier est prétexte à la confection de boules de Noël originales.



Portez-la simplement jetée sur les épaules, nouée sur le devant ou décalée sur le côté, ou encore, plus chic, fixez-la à l'aide d'une jolie broche.

Étole patchwork

VOICI L'ACCESSOIRE IDÉAL POUR LES SOIRS QUI FRAÎCHISSENT. ORIGINALE ET ÉLÉGANTE, CETTE ÉCHARPE, AUX TEINTES DOUCES, EST EN FINE TOILE ORNÉE DE LIBERTY. TRÈS SIMPLE À RÉALISER, ELLE NE QUITTERA BIENTÔT PLUS VOS ÉPAULES.

Il vous faut

Fournitures pour une étole de 148 x 43 cm

- 114 x 45 cm de batiste à pois (A)
- 150 x 45 cm de tissu plumetis figue (B)
- 40 x 45 cm de tissu plumetis écru (C et D)
- 45 x 8 cm de deux tissus Liberty identiques ou différents (E et F)
- 152 cm de galon de broderie anglaise, pour l'un des côtés de l'étole

Matériel

- Fils à coudre
- Machine à coudre
- Mètre ruban
- Épingles et ciseaux
- Fer à repasser

Assemblage de la batiste et du Liberty

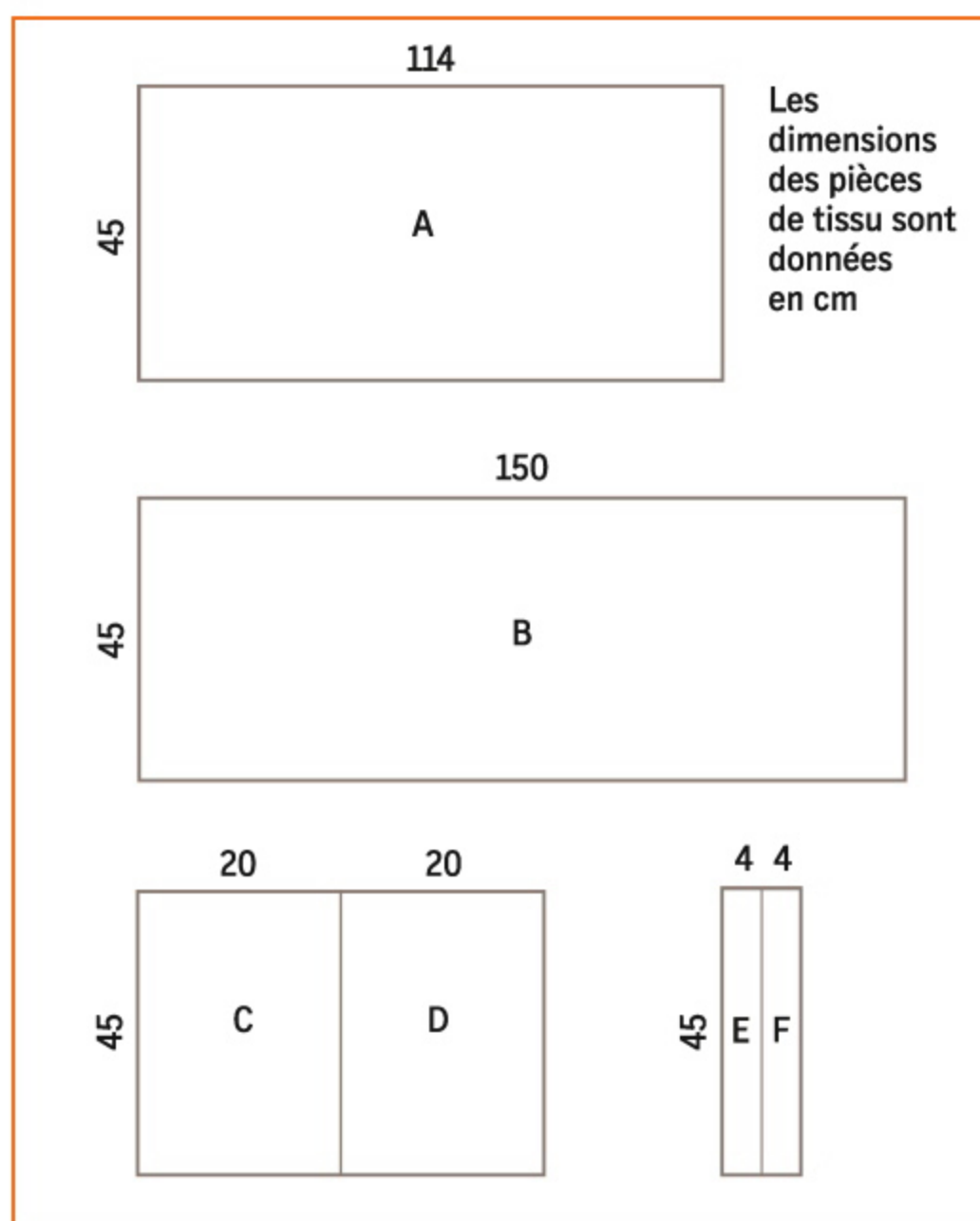
► Coupez toutes les pièces selon le plan de coupe.

► Pliez en deux chaque bande de Liberty (pièces E et F), en rabattant les grands côtés l'un sur l'autre, envers contre envers, puis repassez afin de marquer les plis.

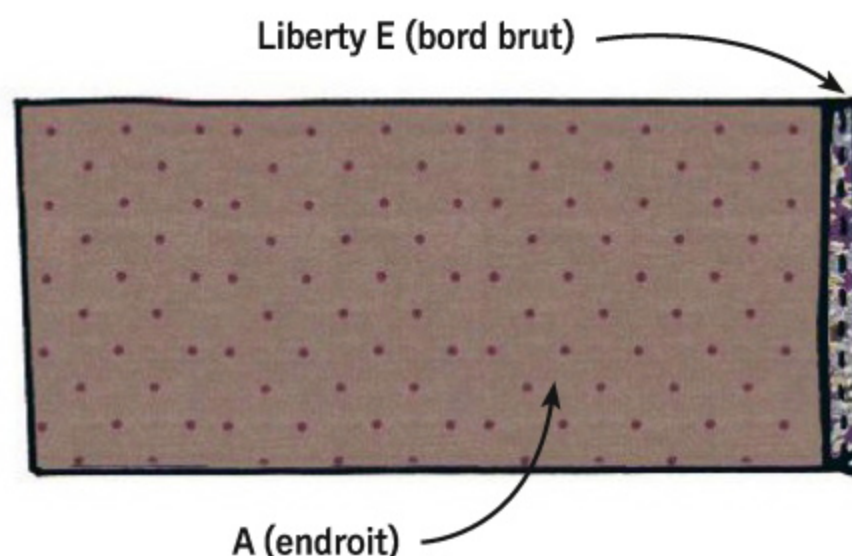
► Posez la pièce E sur l'endroit d'un petit côté de la pièce A, bord brut contre bord brut.

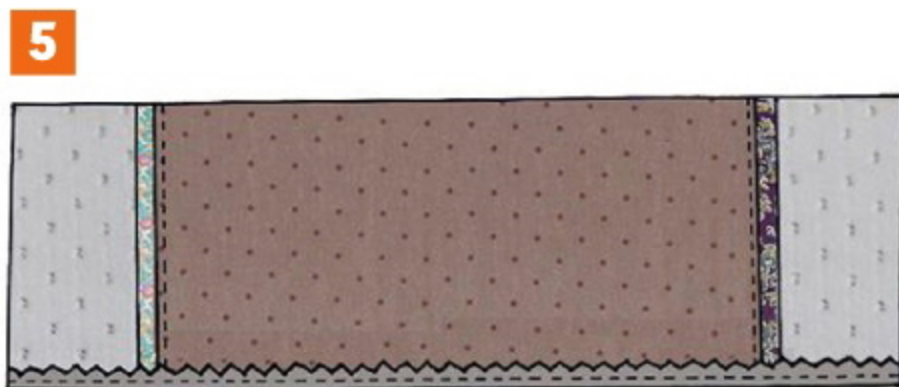
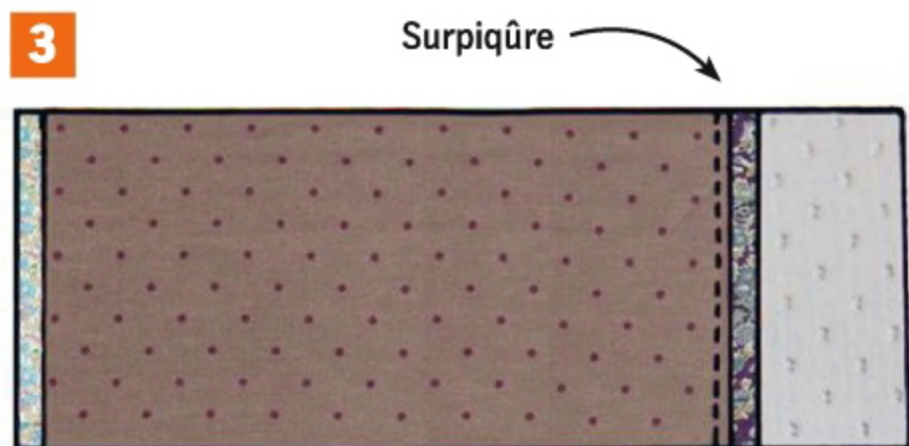
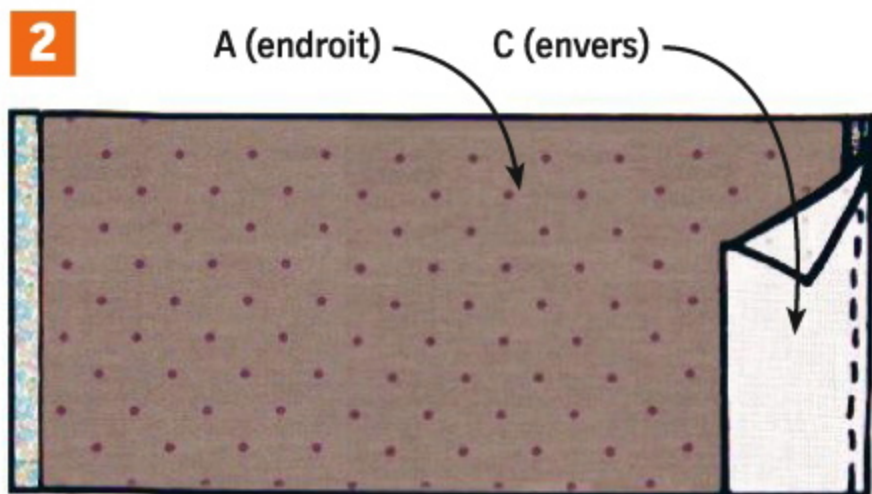
► Épinglez. Piquez ensuite à la machine au point droit, à 1 cm du bord (schéma 1).

► Répétez l'opération avec la pièce F, sur l'autre petit côté de la pièce A, sur l'endroit.



1





Assemblage de la batiste et du plumetis écru

► Superposez un grand côté de la pièce C et un petit côté de la pièce A, endroit contre endroit. Le Liberty sera pris en sandwich entre les pièces A et C. Épinglez, piquez au point droit le petit côté de la pièce A, à 1 cm du bord (schéma 2). Dépliez les tissus. Repassez les surplus de Liberty et de plumetis contre l'envers de la pièce A.

► Surpiquez le petit côté de la pièce A, le long du Liberty, à 2 mm du bord (schéma 3). Répétez l'opération de l'autre côté de la pièce A, avec la pièce D de plumetis écru (schéma 4).

Pose du galon

► Posez le galon sur l'endroit d'un grand côté de la pièce A, bord brut contre bord brut, de façon que les festons du galon soient vers l'intérieur du tissu. Épinglez-le puis piquez au point droit, à 1 cm du bord (schéma 5).

Assemblage des deux côtés de l'étole

► Superposez la pièce B et la pièce A, endroit contre endroit. Épinglez les quatre côtés, puis piquez-les au point droit, à 8 mm des bords, en ménageant une ouverture d'environ 6 cm au milieu du grand côté sans galon (schéma 6).

► Recoupez les bords à 5 mm de la couture, sauf à l'endroit de l'ouverture. Ouvrez les coutures au fer à repasser et retournez sur l'endroit par l'ouverture. Fermez l'ouverture à la main, au point invisible et repassez afin d'aplatir les coutures.

POUR ALLER PLUS LOIN

Découvrez 48 modèles, pour toute occasion, expliqués étape par étape. *Le Grand Livre des accessoires à coudre*, d'Isabelle Lapprand et Dominique Manière, Mango, 25 €.



MCS

Maison

des idées, des solutions !

Votre nouvelle chaîne
Cuisine, Déco et Jardin !



Des émissions inédites : **pratiques, ludiques** et **surprenantes** !

Des experts de la **cuisine**, de la **déco** et du **jardinage** !

Des **cours de cuisine faciles** à faire chez vous, avec des **grands chefs** !

Disponible en HD sur

SFR et **numericable**
canal 61 canal 33

mcsmaison.fr

 [@mcsmaison](https://www.facebook.com/mcsmaison)

 [@MCSMaison](https://twitter.com/MCSMaison)



Quel que soit le style de votre intérieur, vous trouverez des portes de placard qui s'intégreront à votre décor. Des fabricants proposent une personnalisation à la carte. Ici, ce modèle à 3 vantaux coulissants laqué brillant intègre un motif baroque reprenant les codes couleurs de la pièce. (Optimum)



Un dressing à ma mesure

MARRE DE CHERCHER DANS LES PILES DE VÊTEMENTS, DE RETROUVER VOS CHEMISES FROISSÉES, D'ENTASSER LES CARTONS ? LA SOLUTION : UN DRESSING BIEN AGENCÉ !

Tout d'abord, il convient de cerner vos besoins. De quel espace disposez-vous et quel volume de rangement vous est utile ? L'idéal est d'avoir une pièce, même petite, à consacrer au dressing. À défaut, vous pouvez envisager d'aménager un espace dédié dans la chambre ou bien un couloir, voire exploiter des mètres carrés perdus sous des combles ou un escalier. Ensuite, évaluez l'espace requis en établissant un inventaire de vos vêtements, accessoires et autres objets à entreposer, tels les bagages ou articles saisonniers. Cela déterminera le nombre d'étagères, de tringles, de tiroirs... nécessaires pour optimiser vos rangements. Prévoyez une marge de 25 % supplémentaires pour

vos futurs achats. Des règles s'appliquent pour un maximum de confort. Sous 40 cm de hauteur se stockent les éléments lourds ; entre 40 et 70 cm du sol, les articles à emploi ponctuel ; entre 70 et 140 cm, zone la plus accessible, les vêtements à usage fréquent, entre 140 et 180 cm, la penderie ; et au-dessus de 180 cm, les éléments légers.

Rangements astucieux

Pour faciliter l'organisation de votre dressing, il existe aujourd'hui de nombreux accessoires à disposer judicieusement : porte-pantalons, étagères à chaussures, tringles escamotables, paniers coulissants... À vous de choisir la configuration qui vous convient le mieux.

UNE AIDE BIENVENUE EN LIGNE

- ▶ De nombreuses marques, commercialisant des systèmes sur mesure ou bien en demi-mesure, proposent des configurateurs en ligne. Vous pouvez tester les combinaisons, les matériaux et avoir une idée du prix de votre projet.
- ▶ Il peut être possible de visualiser les éléments du décor (couleur des murs, du revêtement de sol, du mobilier) afin d'imaginer l'ambiance générale finale.



STOCKLITE/SHUTTERSTOCK



1. Aménager un angle dans la chambre est un bon moyen d'optimiser l'espace. Ce placard s'agence tel un dressing disposé en longueur. Le caisson d'angle, plus profond, permet aussi de stocker des éléments volumineux. (Lapeyre)

2. En installant un porte-pantalons coulissant, non seulement ceux-ci restent impeccables, mais vous pouvez doubler votre espace de rangement en adaptant au-dessus une seconde penderie, munie d'une tringle, pour y suspendre les chemises, par exemple. (Ikea)

3. Aucune place perdue grâce à ce tourniquet d'un accès facile dans un placard d'angle. Ces différents compartiments vous permettent d'opérer un tri: ceintures, foulards, chaussettes... Un principe à adopter aussi dans les tiroirs. (Castorama)

4. Sous les rampants, dans une chambre située sous les combles, il est possible d'installer de nombreux rangements et d'exploiter ainsi les endroits bas de plafond. Pour ne perdre aucune place et bénéficier d'une belle esthétique, une réalisation sur mesure est l'idéale. (Quadro)

5. Si votre budget est plus limité, il est possible d'aménager un comble en utilisant les modules standards du commerce. Combinez des éléments de hauteur dégressive, variez les largeurs et intégrez des tiroirs. (Lapeyre)



4
5





6
7

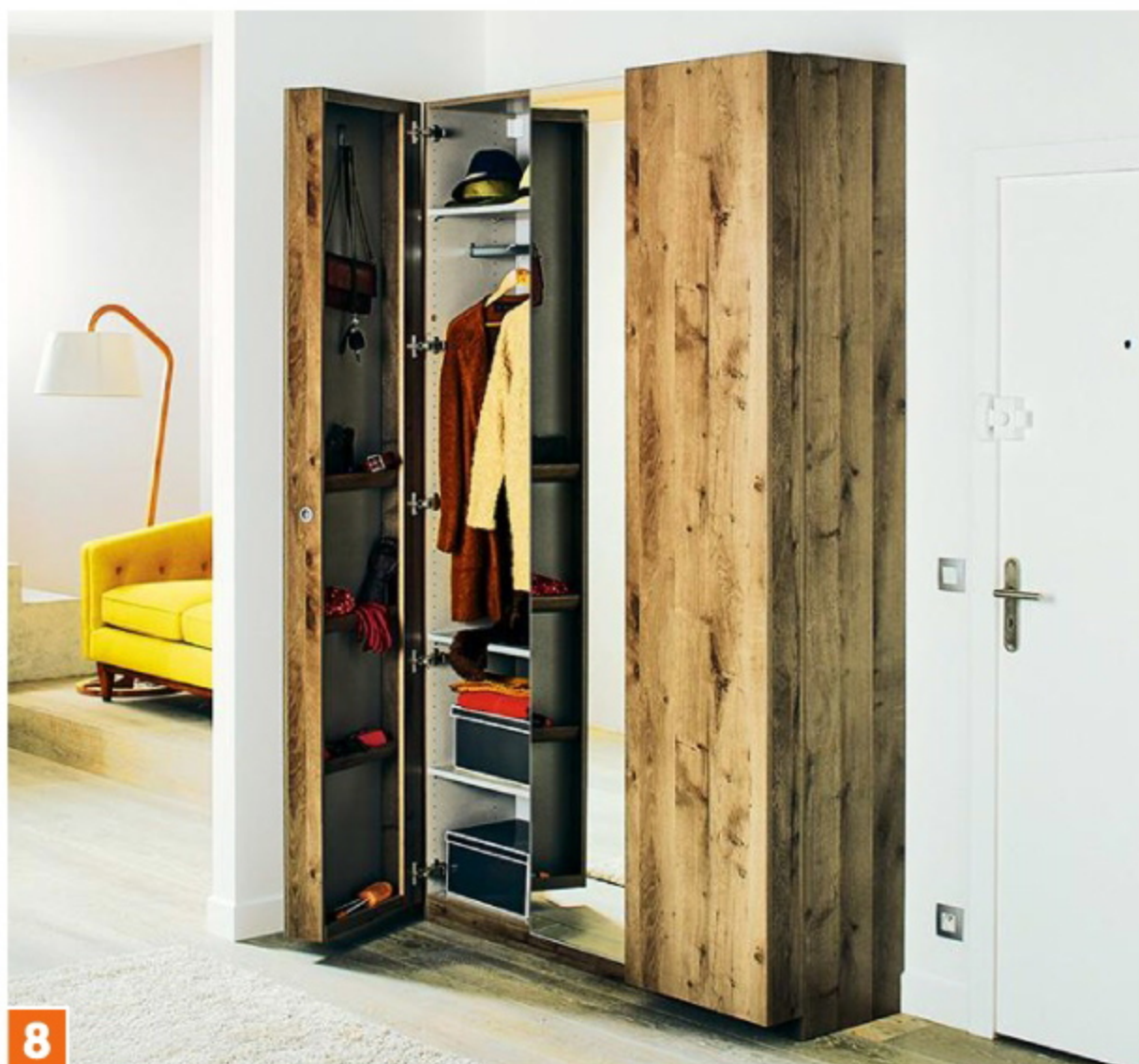


6. Lorsque la pièce dispose d'un grand mur linéaire, il peut accueillir un dressing tout en longueur. Dans ce cas, il est préférable de l'équiper de plusieurs portes (ici 6) afin d'avoir un meilleur accès au rangement plutôt que de grandes ouvertures, difficiles à manœuvrer. Ne négligez pas l'esthétique de la joue de l'élément. (Hulsta)

7. Si la chambre n'est pas vaste, il peut être judicieux d'installer un pont de lit. Il s'agit d'un meuble comportant de nombreux rangements équipés, qui encadre la tête de lit. En revanche, l'ensemble étant imposant, il convient de ne pas encombrer l'espace avec d'autres meubles pour ne pas alourdir la déco. (Célio)

8. De très faible encombrement, cette armoire en bois, dotée d'un miroir en son centre, peut se glisser dans une entrée. Astuce: les portes sont aménagées pour recevoir les accessoires et dégager ainsi de la place sur les étagères. (Alinéa)

9. Voici une solution économique. Le dressing est constitué d'éléments standards du commerce, vendus en kit. Les deux colonnes, équipées de tiroirs et de tablettes, sont reliées par deux tringles que l'on peut recouper pour ajuster le rangement à la dimension voulue. L'ensemble est fermé par un rideau. Une penderie installée en un rien de temps! (Leroy Merlin)



8

9



Une penderie à faire soi-même

LORSQUE LES ÉLÉMENTS DU COMMERCE NE S'INTÈGRENT PAS À L'ENDROIT CHOISI, RÉALISER UNE PENDERIE SUR MESURE EST LA SOLUTION IDÉALE.

Pour s'adapter au renforcement ménagé entre la façade de la maison avec son caisson de volet roulant et une cloison intérieure, ce modèle est réalisé en panneaux de mélaminé. Pour vous faciliter la tâche, les tiroirs seront achetés en kit.

Il vous faut

- Panneaux mélaminés 19 mm
- Bandes de chant thermocollantes, l. 23 ou 25 mm
- Tiroirs assortis (dimensions à définir)
- Charnières invisibles à encastrer pour recouvrement total (110°)
- Taquets violon
- Tringles
- Boutons ou poignées pour portes et tiroirs
- Mastic MS polymère
- Vis à bois

Les éléments de la penderie

Corps principal :

- 4 grands montants H. 234 x l. 60 cm
- 1 étagère haute L. 162,5 x l. 60 cm
- 6 tablettes l. 39,9 x P. 60 cm (colonne gauche)
- 2 tablettes l. 60 x P. 60 cm (colonne centrale)
- 1 tablette l. 55 x P. 60 cm (colonne droite)
- 2 portes H. 232 x l. 81 cm + 2 contre-lattes H. 232 x l. 5 cm

Caisson supérieur :

- 2 tablettes L. 144,4 x l. 60 cm
- 3 montants H. 46 x l. 60 cm
- 1 tablette l. 77,6 x P. 60 cm
- 1 tablette l. 61,1 x P. 60 cm
- 1 porte droite H. 45,5 x l. 81 cm
- 1 porte gauche H. 45,5 x l. 62,9 cm

(pas-à-pas p. 110)

LES DISTANCES (EN CM) ET PRINCIPES DE BASE



Si la longueur du mur est suffisante, un grand dressing permet de diviser l'espace en deux : une double penderie convenant à un couple et des rangements centraux.



Pour la penderie, prévoyez 155 cm de hauteur. Les étagères doivent être de 65 cm de largeur et 45 cm de profondeur au moins pour ranger les chemises.



Pour pouvoir suspendre les vêtements, un espace de 55 cm de largeur est requis. La hauteur varie en fonction des besoins.



PAS-À-PAS



PHOTOS V. GREMILLET/SYSTÈME D' SOCIÉTÉ DORÉ HABITAT

Montage du corps

1. Recouvrez les chants apparents des montants et tablettes d'une bande thermocollante. Présentez les panneaux pour vérifier leur aplomb et le bon alignement des trous préformés.

2. Fixez les panneaux avec un mastic polymère au collage puissant. Avec un maillet, tapotez-les pour bien les coller au mur.

3. Collez le second panneau et posez la tablette haute.

4. Installez les montants intermédiaires. Les tablettes du haut et du bas permettent de régler l'espacement. Vérifiez la verticalité au niveau à bulle.

5. Puis, posez la partie basse du caisson en veillant à tenir compte du décroché dû au coffrage du volet roulant.

6. Vissez-la sur la tablette haute de la penderie.

7. Collez la partie haute du caisson au plafond et les parties latérales sur les murs.

8. Installez le montant central et les étagères du caisson pour renforcer la mise en pression. Mettez en place les tablettes (nombre au choix) à l'intérieur de la penderie et le module de tiroirs achetés en kit.

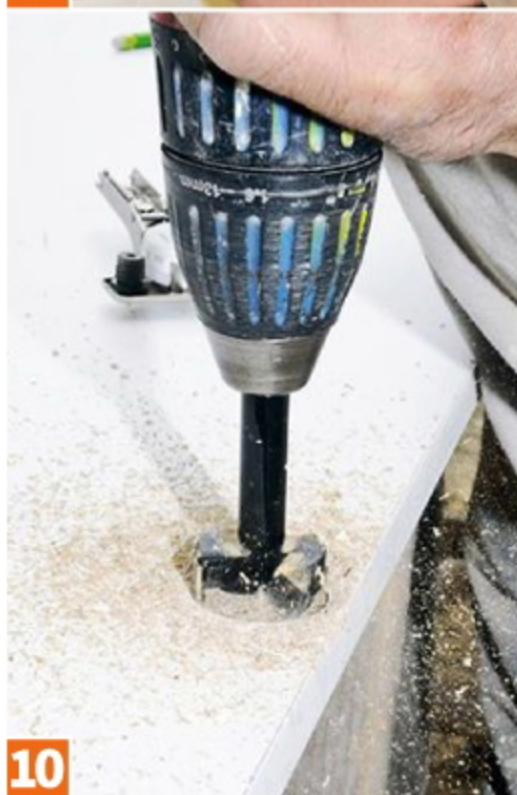
Pose des portes

9. La pose des portes nécessite de mettre en place des contre-lattes. Collez-les au mastic polymère au ras du chant extérieur du montant. Vissez-les en haut et en bas pour plus de solidité. Présentez les portes afin de marquer l'emplacement des charnières.

10. Une fois les emplacements des parties encastrables repérées, percez les trous à l'aide d'une fraise à encastrer.

11. Encaستrez les boîtiers et vissez les charnières invisibles.

12. Placez chaque porte contre son montant et fixez les plaques de montage. Vérifiez l'aplomb des portes.



10. Ces portes ont été réalisées avec des cloisons en tilleul amovibles et des kits coulissants. Grâce aux lames orientables, l'impression d'espace est préservée. À noter, l'élégant jeu de couleurs en bleu et blanc. (Castorama)

11. Les portes pliantes métalliques adoptent un nouveau look. Laquées en blanc, gris anthracite ou gris métal au choix, elles

arborescent 3 rainures verticales en relief sur le panneau sans poignée. Cette dernière bénéficie d'une jolie finition alu. (Kazed)

12. Cette armoire penderie est faite de différents modules à portes battantes, à adapter à l'espace disponible. Pour éviter un effet trop imposant, la structure a été scindée et répartie de part et d'autre d'un miroir. (Ikea)



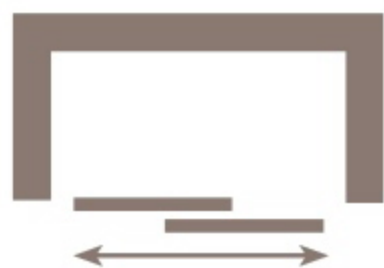
10



11 12



3 SYSTÈMES D'OUVERTURE



Portes coulissantes

Elles libèrent l'espace, mais l'accès au rangement est réduit. À réserver aux dressings de plus de 1 m de largeur.



Portes pliantes

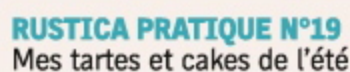
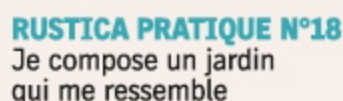
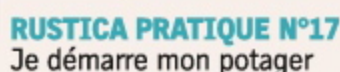
Elles empiètent peu sur la pièce et le rangement est accessible. Possibilité d'une ou deux portes. Idéal dans les petits endroits.



Portes pivotantes

L'accès au rangement est intégral. Elles sont indiquées pour les petites largeurs, mais elles empiètent sur la pièce.

Je crée de belles allées fleuries



☒ **OUI**, je commande les n^{os} suivants de Rustica Pratique
au prix unitaire de 7,80 € (participation aux frais d'envois comprise)

- | | | |
|---|---|------------------------|
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°7 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073168 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°8 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073175 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°9 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073176 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°10 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073178 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°11 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073179 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°12 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073182 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°13 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073185 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°14 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073188 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°15 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073195 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°16 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073193 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°17 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073194 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°18 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073202 |
| ☐ RUSTICA PRATIQUE N°19 | ☐ ☐ | exemplaire(s) - 073211 |

**Total
de ma
commande**

€

Je choisis de payer par :

- ☐ Chèque bancaire à l'ordre de "RUSTICA".

☐ Carte bancaire N°

Expire le : Cryptogramme:

Je complète mes coordonnées : ☐ M ☐ Mme ☐ Melle

Nom: Prénom:

Adresse:

Code postal: Ville :

Tél. fixe: Mobile:

Date de naissance: / /

E-mail :

**A compléter et à retourner
dans une enveloppe sans
l'affranchir à**

RUSTICA PRATIQUE
LIBRE REPONSE 73188
60647 CHANTILLY CEDEX



+ Simple

+ Rapide

Passez votre commande sur notre site web

**www.rustica.fr/boutique/
magazines**



Bougeoirs de glace pour fêtes chaleureuses

EN FAMILLE, RÉALISEZ DES PHOTOPHORES GLACÉS OÙ POMMES DE PIN, PAILLETTES ET AUTRES PETITS TRÉSORS DE NOËL SE LIBÉRERONT AU FUR ET À MESURE DE LA FONTE.

Il vous faut

- 3 bols
- 3 bougies chauffe-plats
- 3 petits verres du même diamètre que celui des bougies chauffe-plats
- Branches de sapin, petits fruits d'hiver, petites pommes de pin, paillettes étoilées...
- Figurines de Noël

1. Disposez un verre au centre de chaque bol. Tapissez le fond des bols de vos trouvailles, paillettes et figurines. Laissez aller votre créativité dans le choix des éléments, mais n'en mettez pas plus de 4 ou 5. Versez de l'eau à moitié dans les bols, que vous placerez au congélateur.

2. Sortez les bols au bout de 24 heures et laissez-les quelques minutes à l'air libre afin de pouvoir les démouler facilement. Retirez le verre au centre du photophore et installez-y une bougie. Allumez-la et faites un vœu ! N'oubliez pas que la glace va fondre : présentez ces photophores dans une soucoupe.

Couronne de bienvenue

Pour fabriquer une couronne à fixer sur la porte d'entrée, réalisez une autre couche de glace, plus grande, de la même façon que la première.



K. MOLIN/SHUTTERSTOCK

Variez les décors, les lanternes glacées se déclinent à l'envi ! Les fleurs fraîches, comme ici les tulipes, se laissent elles aussi emprisonner dans la glace pour un effet toujours surprenant.

POUR ALLER PLUS LOIN

Au fil des saisons, sensibilisez les enfants à l'environnement tout en vous amusant ! Couronne de fleurs, masque de feuilles, tipi végétal... Daniella vous propose 30 activités manuelles pour de beaux moments de créativité en famille. *Pierre feuille pinceau*, Rustica éditions, 12,95 €.





Astuce

Vous pouvez ajouter des perles en bois à l'intérieur ou aux extrémités des boules de papier en les enfilant sur la ficelle.

Un Noël scandinave

OPTEZ POUR LA LÉGÈRETÉ ET L'ÉLÉGANCE DU STYLE NORDIQUE EN SUSPENDANT CES BOULES DE NOËL EN PAPIER, TRÈS FACILES ET RAPIDES À RÉALISER.

Il vous faut

Pour une grande boule :

- 6 bandes de papier imprimé de motifs différents
- 2 attaches parisiennes de la ficelle
- une règle
- une paire de ciseaux
- un cutter ou une pince ronde

1. Découpez en deux sur la largeur une bande de papier imprimé pour obtenir 2 fines bandes.

2. Pour obtenir des boules de papier d'environ 7 cm, coupez en deux sur la longueur les bandes de papier pour obtenir des demi-bandes. Laissez-les entières pour des grandes boules.

3. Repérez le centre et les extrémités de chaque bande et percez avec la pince ronde ou le cutter.

4. Superposez les bandes en intercalant celles de largeurs différentes. Fixez-les en insérant une attache parisienne en leurs centres. Déployez les bandes pour former une étoile.

5. Remontez vers le centre l'ensemble des bandes et fixez avec une seconde attache parisienne sur la partie haute de la boule.

6. Terminez la suspension en fixant une ficelle autour d'une des attaches parisiennes, puis réajustez les bandes pour former la boule de papier.

Conception Création Cultura, extrait du Livre des tendances créatives (Éd. Cultura)







Farouche, le geai des chênes, à la moindre alerte, déploie ses larges ailes et prévient ses congénères à renfort de cris.

La nature à tire-d'aile

- 120** On les ignore souvent, mais les mousses et les lichens sont des organismes à l'architecture remarquable.
- 128** En forme de lanternes rouges, les fruits du physalis composent des décors très colorés.
- 130** Ces oiseaux fréquentent nos jardins à la mauvaise saison. Mais à qui appartiennent ces ailes bleues, ce plastron rouge ?



On les pense parasites, mais leur présence est, en fait, le signe d'une nature préservée et d'une atmosphère saine.

Mousses et lichens, les hôtes de ces bois

LES JARDINIERS N'ONT DE CESSÉ DE S'EN DÉBARRASSER. POURTANT, CES ORGANISMES POUSSANT SUR LES TRONCS SONT DES SENTINELLES DE L'ENVIRONNEMENT.

Ces deux organismes à l'aspect et au mode de vie particuliers sont, injustement, redoutés des jardiniers. Ils pâtitissent d'une mauvaise réputation, totalement infondée mais bien ancrée dans les esprits. Au motif qu'ils se développent sur l'écorce des arbres (fruitiers et d'ornement), ils nuiraient à leur croissance en asphyxiant les sujets hôtes et en se comportant comme des parasites. Pourtant, il n'en est rien ! Mousses et lichens sont totalement inoffensifs pour nos végétaux d'ornement. Dans la nature, ils vivent sur les troncs et les branches des sujets qui les accueillent, sans leur nuire. Au contraire, ils ont

un intérêt écologique certain. Mieux les connaître, c'est mieux les respecter et, pourquoi pas les accueillir dans son jardin ?

Bio-indicateurs

Les mousses occupent une place importante dans le fonctionnement d'écosystèmes tels que les forêts et les tourbières. Dans les premières, elles retiennent l'humidité, qu'elles restituent progressivement. Ce phénomène permet de maintenir une atmosphère humide nécessaire à la croissance d'autres espèces, tant dans les forêts occidentales que tropicales. Dans les tourbières, les mousses, et plus précisément les sphaignes, jouent un rôle

d'absorption du dioxyde de carbone, à l'origine du réchauffement climatique. Les lichens, quant à eux, sont de précieux indicateurs de la qualité de l'air. Ne possédant ni racines, ni tiges, ni feuilles leur permettant d'absorber et d'assimiler les éléments nutritifs contenus dans le sol, ils se contentent de ce que l'atmosphère leur propose. Au fil des années, ils accumulent dans leurs tissus toutes sortes d'éléments, dont des particules polluantes, comme des métaux lourds. Une exposition qu'ils supportent plus ou moins, et qui peut contrarier leur développement. Des lichens mal en point indiquent donc un air pollué.

ÉVOLUTION BOTANIQUE

- Le lichen est un végétal provenant de l'association d'un champignon et d'une algue. Le premier apporte de l'eau et des sels minéraux à la seconde qui, en retour, approvisionne le champignon en sucres. Le lichen n'est donc pas une plante parasite vivant au détriment du sujet sur lequel il se fixe, mais un organisme puisant dans l'atmosphère les éléments dont il a besoin (eau, air et sels minéraux).
- La mousse est une plante à part dans le monde de la botanique, répertoriée sous l'appellation de "bryophyte". Cette catégorie de végétaux, apparue il y a 440 millions d'années, serait une forme d'évolution d'algues qui se seraient acclimatées à la vie terrestre. Il existe plus de 25 000 espèces de bryophytes dans le monde, parmi lesquelles 800 poussent en France.



PHOTO CL-CONTRE : H. KOSKINEN/SHUTTERSTOCK - P. 132 : A. ROCHAU/FOTOLIA

Dicrane en balai

- *Dicranum scoparium*
- Mousse

Description

■ Constituant des coussins plus ou moins denses, de 3 à 10 cm de hauteur, les tiges de la dicrane en balai sont dressées et munies de petites feuilles, très étroites, incurvées, toutes orientées dans le même sens, et celles de l'extrémité sont terminées en forme de balai, d'où son nom. De couleur vert foncé en milieu frais et ombragé, les feuilles se teintent de vert-jaune lorsqu'elles sont exposées au plein soleil ou si le sujet se développe dans une terre pauvre ou calcaire.

Habitat

■ Peu sensible à l'intensité lumineuse, cette espèce se rencontre en sous-bois ombragé, mais il n'est pas impossible de la rencontrer en situation mi-ensoleillée. Si elle peut pousser sur du sable ou du limon, elle préfère la matière végétale en décomposition (humus), le bois ou les écorces.



DUCKEESUE/SHUTTERSTOCK

Grimmie en coussin

- *Grimmia pulvinata*
- Mousse

Description

■ Ses petits coussinets ne dépassent pas 2 ou 4 cm de hauteur et d'étalement, et sont composés d'une multitude de feuilles terminées par un filament argenté long de 1 à 2 cm. Ils prennent une couleur cendrée qui caractérise l'espèce. Les capsules vertes (sporophytes), portées par un filament, sont enfouies dans l'épaisseur des feuilles et s'en extraient à maturité pour produire un coussin hérissé de capsules brun rougeâtre.

Habitat

■ Appréciant le plein soleil, cette mousse est dite "pionnière" car elle se développe sur des supports totalement dépourvus d'humus, tels que la roche, en forêt ou à la campagne. En milieu urbanisé, elle colonise le béton, le métal, la brique ou la tuile, et se rencontre sur les murs, les allées et les escaliers. Elle s'accommode très bien de la pollution.



M. FOWLER/SHUTTERSTOCK

Hypne-cyprès

- *Hypnum cupressiforme*
- Mousse

Description

Se développant en tapis ras et dense, cette mousse est composée d'un enchevêtrement de tiges rampantes et recouvrantes, d'environ 10 cm de hauteur. Chacune est émaillée de minuscules feuilles vertes, légèrement recourbées et orientées vers le support, ce qui confère à l'hypne-cyprès l'aspect d'un pelage végétal. Vert-jaune en situation lumineuse, ce tapis prend des teintes vert foncé lorsqu'il s'épanouit à l'ombre d'un sous-bois.

Habitat

L'hypne s'accommode de toutes les expositions et se rencontre essentiellement en forêt, où elle pousse sur de la matière végétale en décomposition, comme des troncs ou des souches d'arbres morts. Les roches humides ne lui sont pas défavorables, à partir du moment où elles accueillent un peu d'humus dans leurs anfractuosités.



C. RIEB/SHUTTERSTOCK

Leucobryum glauque

- *Leucobryum glaucum*
- Mousse

Description

Ses coussins très denses et compacts forment des dômes dodus et circulaires d'une hauteur de 5 à 20 cm. Ils sont composés d'innombrables brins constituant une carapace pratiquement impénétrable. Les tiges portent de très fines feuilles vert clair en milieu sec, et vert foncé en milieu humide. Au cœur du dôme, que l'on peut ouvrir en quartiers, se trouvent des tiges et des feuilles mortes, créant un amas de matière sèche.

Habitat

Cette espèce se plaît en situation ensoleillée et lumineuse, mais redoute les expositions trop ombragées. Elle pousse dans des terres sablonneuses, voire caillouteuses, plutôt pauvres mais toujours acides. Les landes, talus et sous-bois de pins ou de chênes, plutôt secs et acides, sont, pour cette mousse, des habitats de prédilection.



NOPPHARAT/SHUTTERSTOCK

Lichen pulmonaire

- *Lobaria pulmonaria*
- Lichen

Description

Appelé également "thé des Vosges", *Lobaria pulmonaria* est certainement le lichen le plus grand d'Europe. Il arbore des parties foliacées dont la surface émaillée d'alvéoles pulmonaires évoque une feuille de laitue. Atteignant une cinquantaine de centimètres d'envergure, ce lichen est vert olive lorsque l'atmosphère est humide, et se pare de teintes brunes par temps sec.

Habitat

Se développant sur le tronc des feuillus relativement âgés, le lichen pulmonaire affectionne particulièrement l'érable et le hêtre. Cette espèce étant extrêmement sensible à la pollution atmosphérique, sa présence en milieu forestier est révélatrice d'une bonne qualité de l'air. On lui prête également des vertus apaisantes contre les maladies pulmonaires.



ZADIRAKA EVGENIY/SHUTTERSTOCK

Marchantie polymorphe

- *Marchantia polymorpha*
- Mousse

Description

Les immenses plaques de cette mousse également appelée hépatique des fontaines peuvent recouvrir plusieurs mètres carrés de surface. Ses thalles vert foncé, en forme de "Y" et aux bords ondulés, peuvent atteindre 10 cm de longueur sur 2 cm de largeur. Ses excroissances caractéristiques portant les organes mâles sont facilement reconnaissables à leur profil étoilé, alors que les organes femelles évoquent plutôt des ombrelles.

Habitat

On rencontre la marchantie polymorphe au cœur de prairies humides ou à proximité de cours d'eau. Mais il n'est pas rare de la trouver dans des jardins, où elle recouvre les allées humides et ombragées, ou encore au pied des plantes cultivées en pot. Elle prospère dans un milieu riche en azote, humide et peu lumineux.



DANIELA/SHUTTERSTOCK

Mousse de chêne

- *Evernia prunastri*
- Lichen

Description

▀ Paradoxalement appelé mousse de chêne, ce lichen est probablement l'un des plus courants et faciles à reconnaître, grâce à ses longs filaments fixés en un seul point sur l'écorce. Cette espèce dite "fruticuleuse" se compose d'un amas de filaments jaune-vert ou vert-gris dont le revers est blanchâtre. Ils atteignent 5 à 8 cm de longueur, en fonction de la qualité de l'air et des conditions atmosphériques environnantes.

Habitat

▀ Se développant dans les forêts, sur toutes les espèces d'arbres (feuillus comme résineux), la mousse de chêne apprécie une atmosphère bien humide et ombragée. Sa présence indique une bonne qualité de l'air, car elle est sensible au taux d'azote. Une molécule extraite de ce lichen entre dans la fabrication de certains parfums.



GUICID_55/SHUTTERSTOCK

Parmélie à bouclier

- *Flavoparmelia caperata*
- Lichen

Description

▀ De teinte variant du verdâtre au grisâtre, ce lichen foliacé se déploie sur l'écorce. Il s'y développe en rosette et produit de larges lobes pouvant recouvrir une vingtaine de centimètres carrés.

Habitat

▀ Originaire de régions chaudes, la parmélie redoute les climats froids, mais en raison du réchauffement climatique, il n'est pas rare de la rencontrer dans le nord de la France. Elle se développe alors sur le tronc de tous les arbres, qu'ils soient implantés en forêt ou en pleine campagne. En plus de sa fonction d'indicateur du changement climatique, elle redoute le dioxyde de soufre et s'avère être une espèce bio-indicatrice de référence pour détecter les polluants métalliques (plomb, zinc, cuivre...) dans le traitement des boues d'épuration.



PEANGDAO/SHUTTERSTOCK

Parmélie grise

- *Hypogymnia physodes*
- Lichen

Description

De type foliacé, ce lichen commun affiche des teintes grises ou gris-bleu. Il se présente sous la forme de lames bombées, imbriquées les unes dans les autres. Des protubérances (soralies) vertes ressemblant à du chou brocoli apparaissent à l'extrémité des thalles, permettant à l'espèce de se propager telle une bouture.

Habitat

La parmélie grise vit essentiellement sur les écorces d'arbres poussant en milieu humide et acide, comme les forêts de sapins et d'épicéas. Il est également fréquent de la rencontrer sur des parements ou des façades en bois dont la fibre est en cours de décomposition. Ne supportant pas les particules azotées, l'espèce est résistante à la pollution acide et sert de bio-indicateur pour détecter la présence de métaux lourds.



Petit lichen cilié

- *Phycia tenella*
- Lichen

Description

Cette espèce foliacée produit des amas de couleur gris cendré agglomérés sur les arbres. À la surface de ces amas, apparaissent des protubérances (soralies) en forme de lèvres et des lobes dont les cils sont visibles à l'œil nu, au point d'être mentionnés dans le nom vernaculaire de l'espèce.

Habitat

Fréquemment présent sur l'écorce des arbres en forêt, ce lichen est aussi très courant dans les jardins et les vergers, où il pousse sur les branches et les troncs bien exposés à la lumière. Il apprécie les anfractuosités poussiéreuses et les atmosphères riches en azote des milieux urbains. Lorsque l'on évoque la suppression du lichen sur le tronc des arbres d'ornement, c'est de cette espèce dont il s'agit.



Polytric élégant

- *Polytrichastrum formosum*
- Mousse

Description

▀ Avec ses feuilles fines et étroites rappelant des aiguilles de conifères, cette mousse couvre de grande surface de manière homogène, sur une épaisseur de 3 à 15 cm. Vertes au sommet, ses tiges dressées sont brunes à leur base. Ses feuilles réagissent à l'humidité ambiante en s'écartant de la tige et en se ramassant vers elle par temps chaud et sec. Chaque tige se prolonge en un filament couronné par une capsule.

Habitat

▀ Le polytric élégant apprécie les sous-bois ombragés et les terres acides, pauvres en azote et riches en humus. Les sols forestiers pourvus en matière organique lui conviennent bien, comme ceux jonchés de troncs, souches ou branches en cours de décomposition. Il peut aussi coloniser les lieux rocheux lorsque ceux-ci sont recouverts d'humus.



TLZIT/SHUTTERSTOCK

Xanthorie des murailles

- *Xanthoria parietina*
- Lichen

Description

▀ Cette espèce se distingue par sa couleur jaune orangé, inhabituelle pour un lichen foliacé. Elle est d'ailleurs utilisée pour teindre les lainages. Sa surface, couvrant une superficie d'environ 15 cm de diamètre, se pare de jaune verdâtre tirant vers le gris lorsqu'elle se développe à l'ombre. Les fructifications (appelées apothécies) en forme de coupes sont reconnaissables à leur teinte orange vif.

Habitat

▀ En présence d'une forte proportion d'azote, ce lichen se développe sur les troncs d'arbres, en milieu forestier et dans la campagne. Dans les jardins, il couvre les arbres fruitiers et d'ornement, mais il n'est pas rare de le rencontrer sur des supports minéraux tels que la brique ou l'ardoise sur les habitations, ou la roche en régions maritimes.



H. KOSKINEN/SHUTTERSTOCK

Un amour de **lampion**

CERTAINS SE MANGENT, D'AUTRES SONT UNIQUEMENT DÉCORATIFS... LES PHYSALIS POSSÈDENT UN FRUIT DONT LA SILHOUETTE ORIGINALE NE LAISSE PAS INDIFFÉRENT !

Les appellations populaires de ces plantes sont nombreuses et impliquent, avant d'en faire la description, de distinguer les espèces dont on consomme les fruits de celles qui ne sont que décoratives. Les physalis (*P. peruviana* et *P. pruinosa*) se distinguent par leurs fruits sucrés, riches en vitamine C et appréciés en pâtisserie. Ils portent le nom de groseille du Cap, coqueret du Pérou ou cerise d'hiver. Les espèces ornementales (*P. franchetii*), joliment nommées amour-en-cage ou lanternes

chinoises, produisent des fruits comestibles, plus petits et acides. Comme leurs cousins du potager, ils sont enveloppés dans un calice rouge orangé en forme de lampion suspendu le long d'une tige.

Attraits durables

Issues d'une souche se développant au ras du sol, les tiges apparaissent au printemps et portent des feuilles vertes à l'aiselle desquelles s'épanouissent des fleurs blanches presque insignifiantes. Quelques semaines plus tard, des vésicules renflées

et vertes naissent et s'ornent de nuances orangées en octobre. Coupés lorsque les lampions commencent à rougir et placés dans un local frais, sec et aéré, les fruits vont se déshydrater en conservant leur coloris original. On pourra alors les employer tels quels pour confectionner des bouquets d'automne, ou détacher chaque lobe pour les utiliser dans des compositions variées. Laissés au jardin, les lobes se dessèchent et laissent apparaître leurs nervures, affichant un élégant parement de dentelle autour du fruit.

Lanterne du Japon

Physalis alkekengi var. *franchetii* • **EXPOSITION** : soleil
• **SOL** : ordinaire, riche, frais car la plante redoute la sécheresse

Comme toutes les Solanacées (dont elle fait partie), cette plante vivace possède des fruits comestibles lorsqu'ils sont mûrs, mais toxiques quand ils sont encore verts.

Culture

▶ Plantez les sujets proposés en godets dans le commerce dès mars, ou divisez les souches à la même époque.

Entretien

▶ Originaire d'Asie, l'alkékenge est frileux et redoute les hivers humides. En climat continental, une protection de la souche s'impose en saison froide. Maintenez les hampes florales avec des tuteurs pour éviter qu'elles ne s'inclinent sous le poids des fruits.



1. Osez le mélange subtil du naturel et du raffiné ! Sur des assiettes à motifs dorés, posez un carré de jute et dessus, une serviette blanche à dentelle. Liez les couverts à l'aide de ficelle. Ornez de petites pommes de pin et de quelques physalis.

2. Dans un bocal, disposez des noix, des feuilles de chêne et des physalis : une belle composition aux tons chauds.

3. Dans une coupe, disposez de nombreux physalis. Accumulation et transparence du contenant garantissent un effet étonnant.

4. Des physalis secs : une dentelle naturelle. Simple mais ravissant.



1	2
3	4



Des matières grasses non salées peuvent compléter l'apport de nourriture.



Drôles d'oiseaux du jardin

CE PETIT PEUPLE NOUS CÔTOIE TOUTE L'ANNÉE. SACHEZ NOMMER CES VOLATILES ET, SI BESOIN, APORTEZ-LEUR VOTRE AIDE POUR PASSER LES MAUVAIS JOURS.

Si vous souhaitez voir la gent ailée virevolter dans votre jardin, le meilleur moyen de l'attirer est encore de planter des arbres, des arbustes, des fleurs... qui procureront aux granivores et frugivores les graines et les fruits dont ils se nourrissent. Pour les insectivores, ne pas employer d'insecticides, même biologiques, ou tout du moins réduire au maximum leur utilisation, leur permettra de trouver les insectes, les vers et autres larves qu'ils inscrivent à leur menu.

Toutefois, après les mois d'octobre et novembre, les graines, les fruits et les divers insectes se raréfient. S'il n'est pas recommandé de nourrir les oiseaux toute l'année, car ils risquent de perdre l'habitude de chercher par eux-mêmes leur pitance durant

les mois froids, on peut installer, de fin novembre à début mars, des mangeoires pour leur fournir une aide précieuse.

Menu à la carte

Optez pour une mangeoire à trémie ou à entrée latérale afin que la nourriture ne soit pas souillée par les fientes. Vous pouvez aussi acheter des boules de graisse à suspendre. Quelle que soit l'installation choisie, celle-ci doit être nettoyée très régulièrement. Conservez cette nourriture au sec afin de prévenir l'apparition de moisissures.

Cette alimentation doit être de bonne qualité. Chaque espèce a ses graines de prédilection. Si celles de tournesol, bon marché, trouvent de nombreux amateurs (mésange et verdier), la linotte

mélodieuse apprécie celles de chanvre, l'accenteur mouchet celles d'avoine... Quant au rouge-gorge, il fera un festin des vers de farine. Ne mélangez pas les graines, car elles seront gaspillées, mais prévoyez plusieurs points de ravitaillement au jardin en fonction des espèces que vous voulez aider.

Portez une attention particulière à l'endroit de la mangeoire. Elle doit être à 80 cm de hauteur, à proximité d'un arbre et non isolée au milieu du gazon. Un chat ne doit pas pouvoir y accéder grâce à la végétation basse environnante. Pour prévenir la visite indésirable des rongeurs, entourez le poteau d'un cône lisse.

Dernier point : ne négligez pas l'eau, qui elle aussi pour se faire rare en raison du gel.

LES NICHOURS

- Un espace de verdure, même réduit, peut attirer différentes espèces nicheuses, selon la végétation qui le compose. Pour les cavernicoles, il s'avère utile de ne pas boucher tous les trous et fissures des murs.
- À défaut d'abri naturel, vous pouvez aider les oiseaux à se reproduire dans votre jardin en installant un nichoir. Mais n'attendez pas le printemps pour le faire ! En effet, il est préférable de le mettre en place en automne et en hiver afin que les oiseaux s'habituent à sa présence, puis l'adoptent.
- À l'instar des mangeoires, le modèle de nichoir dépend de l'espèce : la "boîte aux lettres", à balcon ou encore semi-ouverte, a fait ses preuves. La dimension du trou d'envol sera déterminante pour son hôte : 28 mm pour une mésange bleue, 34 mm pour une sittelle torchepot...



Accenteur mouchet

- *Prunella modularis*
- Prunellidés



Description

- En raison de sa taille et de son plumage, il est souvent pris pour un moineau. Mais, il est plus mince et son bec est plus fin. La tête et le dessous du corps sont gris souris.

Mode de vie

- Toute l'année, il fréquente les buissons, les fourrés, les arbres et les haies. Dans le jardin, on peut aussi l'apercevoir au milieu des massifs hauts.
- Il pèse entre 14 et 24 g. Lorsqu'il se déplace, il fléchit les pattes et a le ventre à terre.



← 14 cm →

- Il se nourrit de graines, surtout pendant l'hiver, de petits invertébrés et d'insectes.
- Présent toute l'année, il chante à partir de mars et se reproduit d'avril à juillet, avec 2 couvées par an comportant 5 œufs de couleur turquoise.

Bouvreuil pivoine

- *Pyrhula pyrrhula*
- Fringillidés

Description

- Le mâle arbore un plumage rouge-rose brillant sur le dessous, et noir, blanc et gris sur le dessus. Sa tête porte une calotte noire. La femelle a la poitrine et le ventre brun rougeâtre.

Mode de vie

- Se montrant peu à découvert et farouche, ce passereau, qui vit en couple, fréquente les haies, les fourrés, les arbustes et les arbres.
- Quasiment végétarien, cet oiseau de 18 à 36 g se nourrit de graines (érable, bouleau, charme, frêne, lilas, sapin, pissenlit, renouée, oseille...), de baies (sorbier, viorne, cornouiller,



♂

← 16 à 18 cm →



♀

- sureau...), et de bourgeons (cerisier, merisier, prunellier).
- Présent partout l'hiver, sauf sur le littoral méditerranéen et la Corse, il émet un doux sifflement caractéristique.
- Il se reproduit à partir d'avril dans un nid rudimentaire de tiges.

Bruant zizi

- *Emberiza cirrus*
- Embérizidés

Description

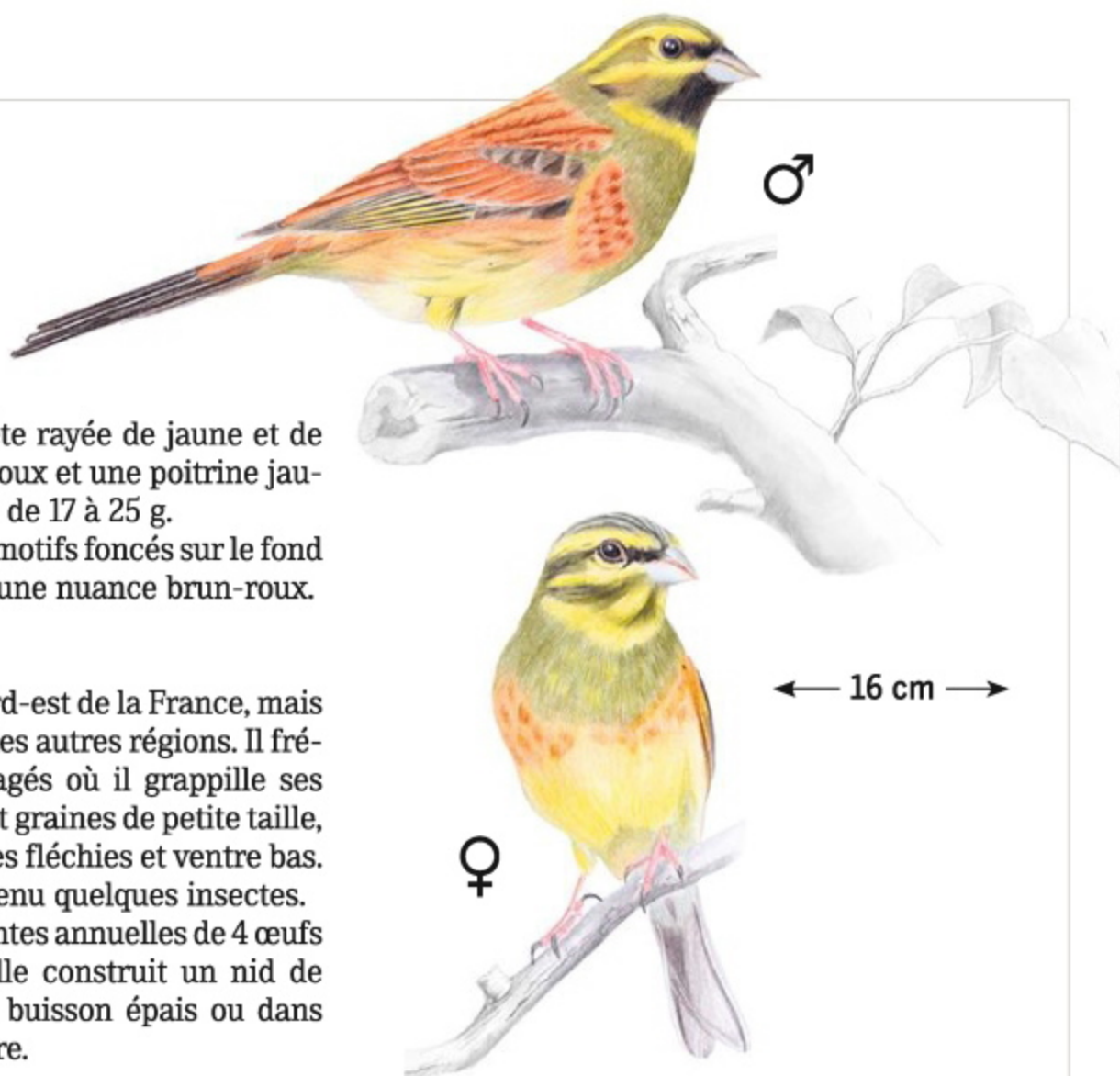
Reconnaissable à sa tête rayée de jaune et de noir, ce bruant a le dos roux et une poitrine jaunâtre. Il affiche un poids de 17 à 25 g.

Le cou la femelle a des motifs foncés sur le fond pâle. Ses épaules sont d'une nuance brun-roux.

Mode de vie

L'hiver, il déserte le nord-est de la France, mais il peut être aperçu dans les autres régions. Il fréquente les espaces dégagés où il grappille ses mets favoris, semences et graines de petite taille, qu'il récolte à terre, pattes fléchies et ventre bas. En été, il ajoute à son menu quelques insectes.

Pour accueillir ses 2 pontes annuelles de 4 œufs blanc bleuâtre, la femelle construit un nid de coupe soignée, dans un buisson épais ou dans une petite fourche d'arbre.



Chardonneret élégant

- *Carduelis carduelis*
- Fringillidés

Description

Avec son masque facial rouge et ses ailes jaune et noir à points blancs, cet oiseau ne passe pas inaperçu. Pesant de 13 à 19 g, il est présent partout dans l'Hexagone, en hiver comme en été.

Mode de vie

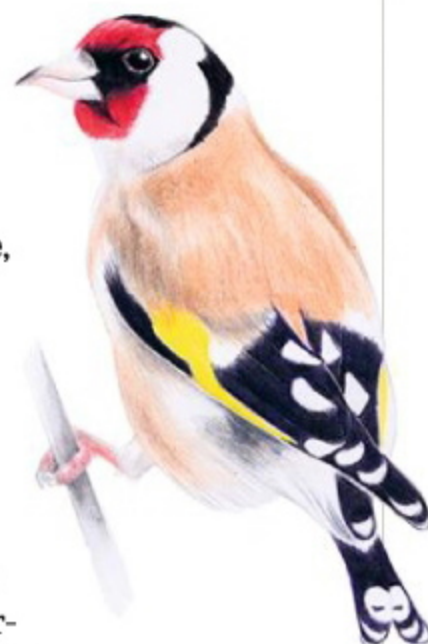
Vivant plutôt en bande, en dehors de la période de reproduction, il se montre farouche.

Il apprécie les espaces dégagés, les buissons, les haies, les arbres et les arbustes.

Avec son bec à la fois effilé et robuste, il se nourrit de petites graines, mais aussi d'autres plus grosses et plus coriaces : chardons (d'où son nom), pissenlits, cirses, centaurees, bardanes... Il raffole des graines de cosmos : un bon moyen de l'attirer !

Il effectue, de mai à août, 2 pontes de 4 à 6 œufs tachetés de rouge, dans un nid placé à l'extrémité d'une branche retombante.

← 12 cm →



Chevêche d'Athéna

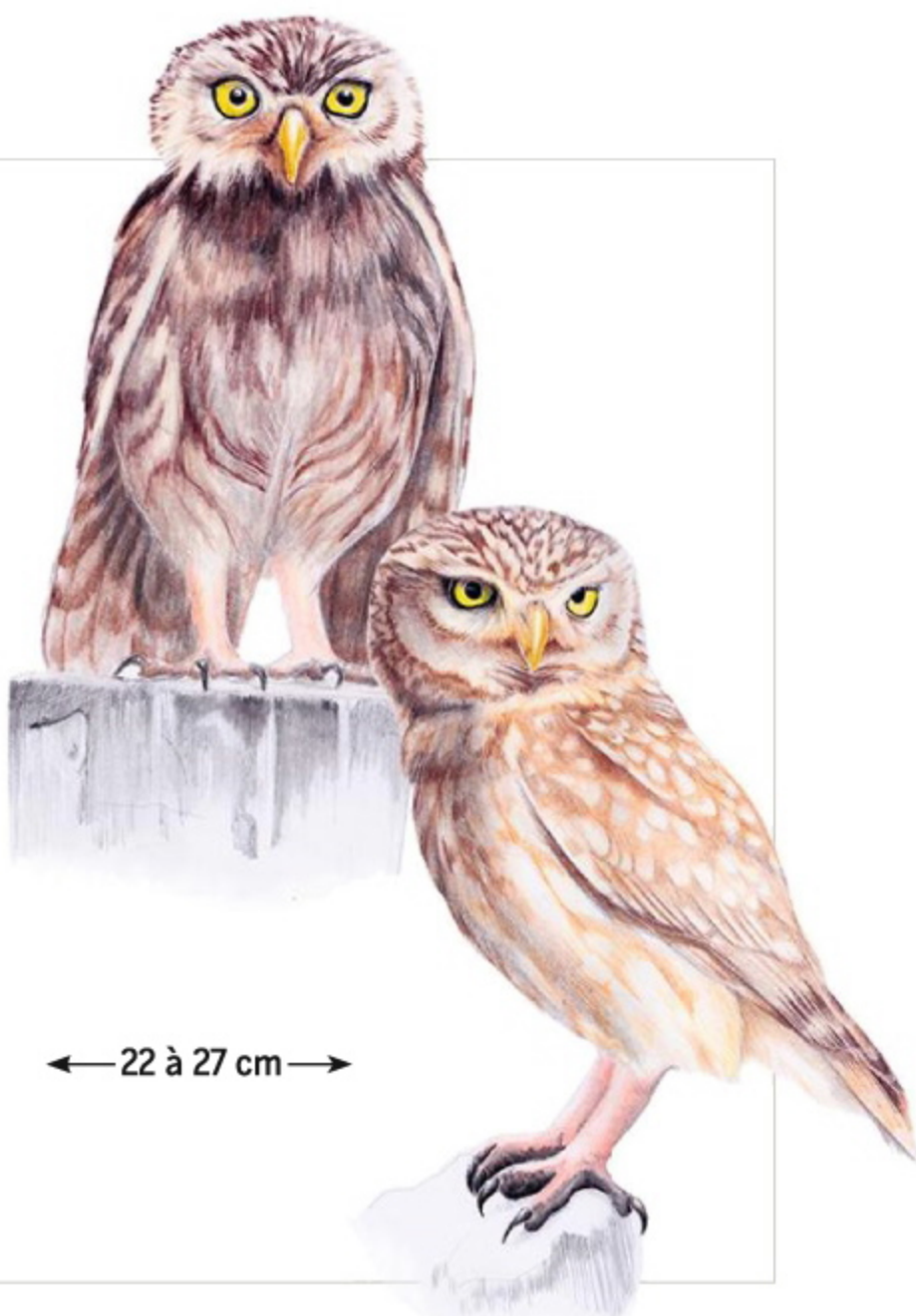
- *Athene noctua*
- Strigidés

Description

- ▀ Cette chouette trapue, plus petite qu'un pigeon domestique, a un plumage brun sombre tacheté de blanc. Paraissant plate, sa tête porte des yeux jaune soufre bordés d'un sourcil blanc.
- ▀ Pesant de 124 à 198 g, elle est présente partout sauf dans les Alpes et en Corse.

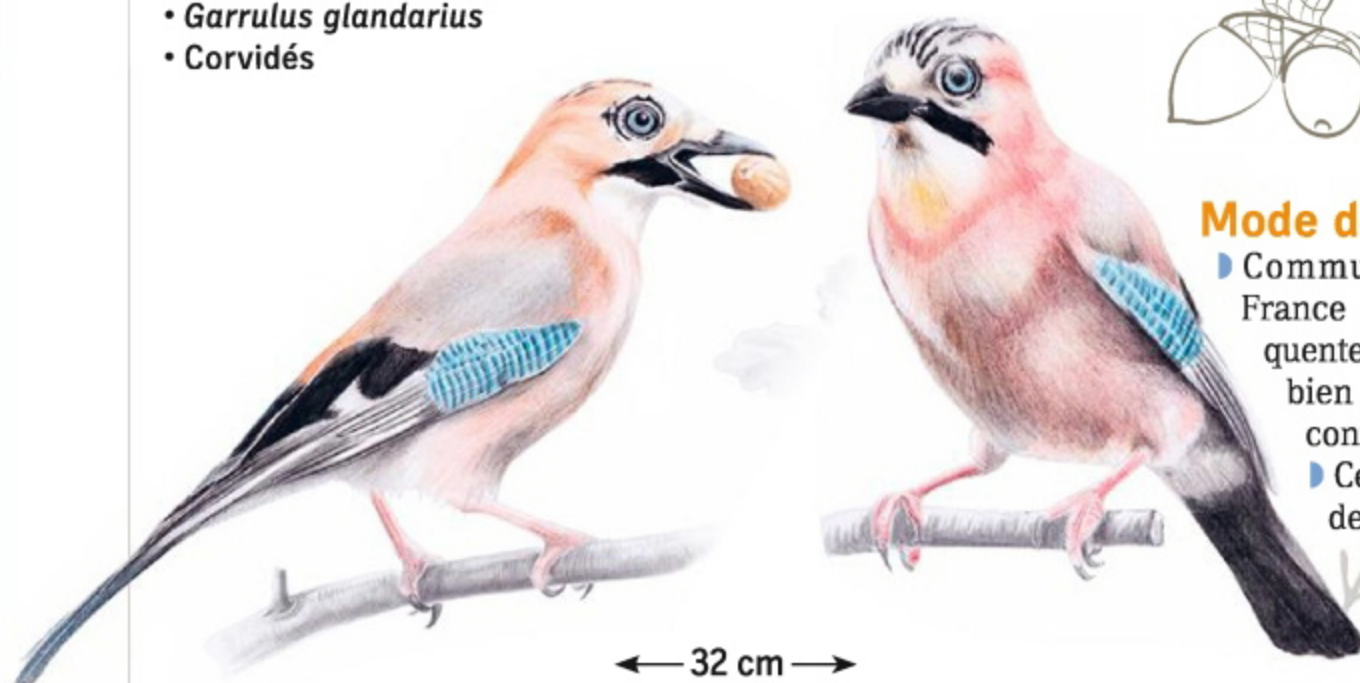
Mode de vie

- ▀ Dans les zones dégagées, elle affectionne les arbres creux et les bocages plantés de saules, à défaut les cavités d'un vieux mur. Avec la raréfaction de ses abris naturels, la pose de nichoirs peut lui être d'un bon secours.
- ▀ Elle inscrit à ses menus les petits rongeurs, notamment les campagnols terrestres, les gros insectes et les vers de terre. Bien que nocturne, ce rapace est actif le jour, souvent posté sur un mur.
- ▀ Elle se reproduit, une fois, entre avril et juin.



Geai des chênes

- *Garrulus glandarius*
- Corvidés



Description

- ▀ Assez corpulent (poids de 145 à 195 g), cet oiseau est reconnaissable à son plumage brun rosé et surtout à ses ailes aux bandes bleu azur et noires.
- ▀ De chaque côté de son bec, il arbore une moustache noire. La queue est également sombre.

Mode de vie

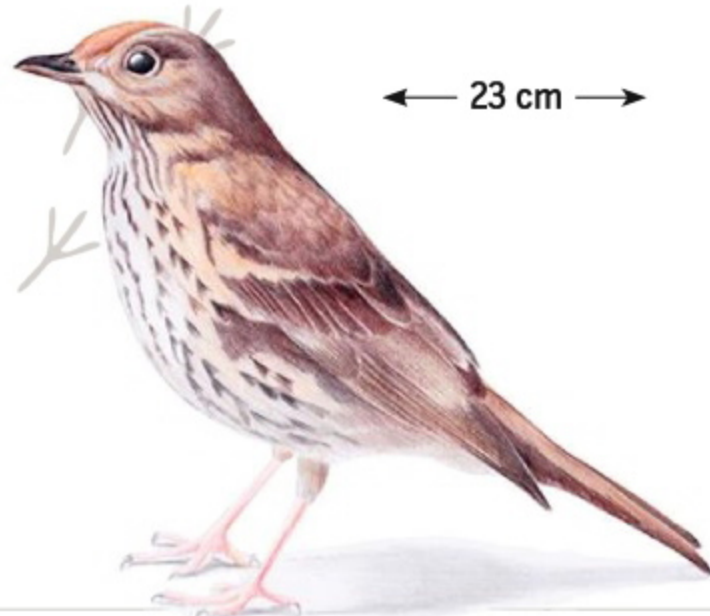
- ▀ Commun dans toute la France et en Corse, il fréquente les forêts de chênes, bien sûr, mais aussi de conifères.
- ▀ Ce Corvidé se nourrit de glands qu'il avale et stocke dans son jabot avant de les emmagasiner dans des caches situées dans un creux d'arbre. Il ne dédaigne pas non plus les fruits, les baies, les céréales, les insectes, les œufs et les oisillons, ce qui ternit quelque peu sa réputation.
- ▀ Dans son nid bien caché dans un arbre, il pond une couvée de 5 à 7 œufs, entre avril et juin.

Grive musicienne

- *Turdus philomelos*
- Turdités

Description

Le dessus et la queue sont brun sombre, tandis que le poitrail est blanc crème, lavé de roussâtre sur la poitrine et les flancs, et ponctué de taches brun-noir. Elle pèse de 50 à 100 g.



Mode de vie

Elle fréquente en hiver dans toute la France les espaces herbeux dégagés, les forêts au sol humide et ombragé.

Peu farouche, elle arpente les pelouses ou les tas de feuilles à la recherche de vers de terre. Elle est aussi friande d'escargots, une bonne raison de l'accueillir au jardin ! Elle complète cette nourriture par des baies et des fruits.

Avant la fin de l'hiver, son chant mélodieux retentit au jardin. Puis 2 pontes interviennent dans un nid de brindilles, d'avril à juillet, comprenant chacune 3 à 5 œufs de couleur turquoise.



Linotte mélodieuse

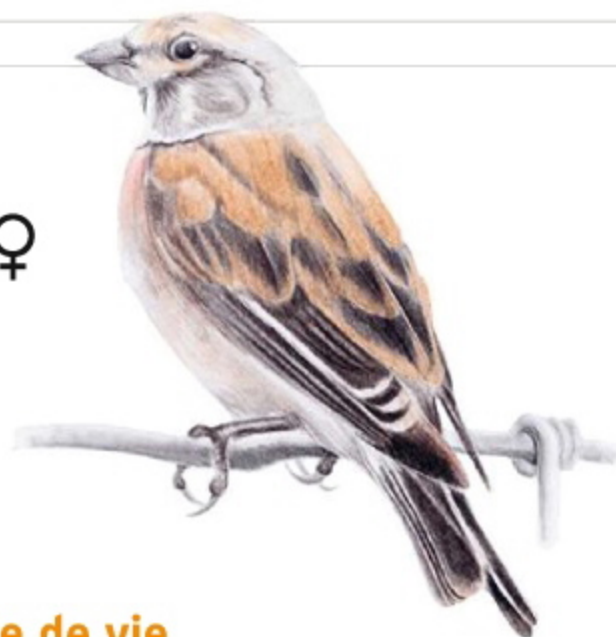
- *Carduelis cannabina*
- Fringillidés

Description

Légèrement plus petite que le moineau, la linotte a le dos brun-roux, avec quelques bandes noires. L'abdomen est d'un ton blanchâtre. Le bec affiche une couleur sombre. Mais, à la saison nuptiale, le mâle arbore une poitrine rouge vif, tout comme son front.



♀



Mode de vie

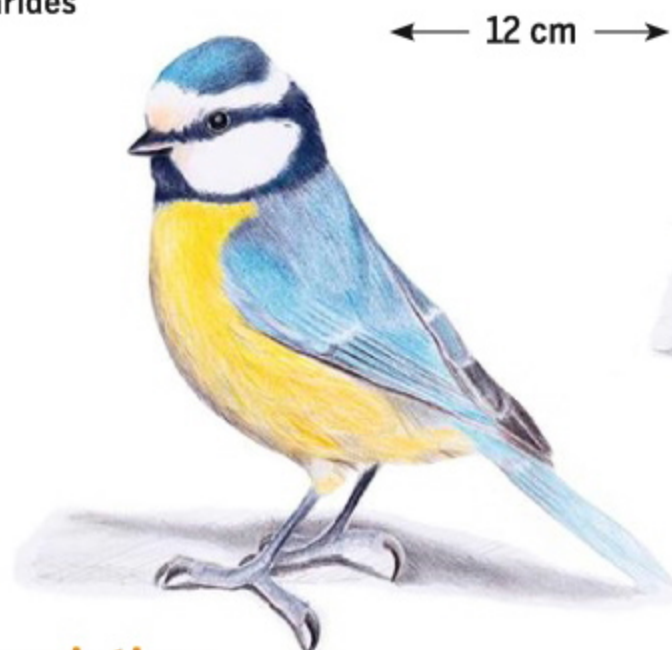
Observable toute l'année chez nous dans les friches, les haies, les vergers et les vignobles, cet oiseau, de 16 à 21 g, est granivore. Il recherche, souvent en groupe l'hiver, sa nourriture au sol : graines de Brassicacées, de graminées, de renouées... L'été, il ajoute à son menu des insectes et des araignées.

D'avril à août, la linotte pond, à 2 reprises, dans un nid, peu dissimulé dans le bas des haies et buissons, 4 à 6 œufs blanchâtres tachés de rouge.

Comme son nom l'indique, son chant est mélodieux et varié : gazouillis, trilles, notes flûtées...

Mésange bleue

- *Parus caeruleus*
- Paridés



Description

- ▶ Avec son plumage bleu et jaune et ses joues blanches marquées d'un sourcil noir, cette mésange est facilement reconnaissable.
- ▶ Elle pèse de 9 à 16 g et porte une calotte d'un ton bleu ciel.



Mode de vie

- ▶ On l'observe partout en France. Elle est peu farouche et se laisse facilement approcher. Cette bavarde se

perche dans les branches des arbres, des arbustes, des buissons et des haies.

- ▶ Araignées, petits insectes et leurs larves font son régal. Elle ne dédaigne pas non plus graines et baies et aime fréquenter les mangeoires.

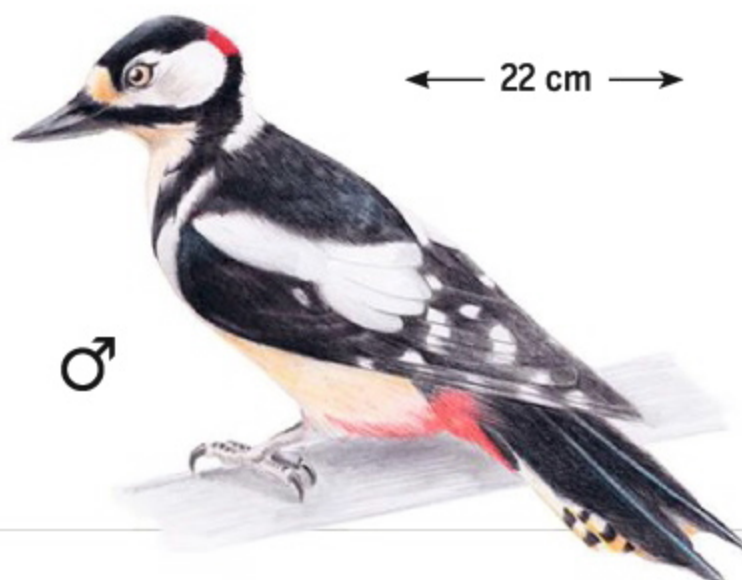
- ▶ Dès février, les couples se forment. En avril, dans une cavité d'arbre ou de mur, le nid est installé. Il accueillera 2 pontes de 10 œufs environ, de couleur blanche tachetée de rouge.

Pic épeiche

- *Dendrocopos major*
- Pucidés

Description

- ▶ Avec sa grande taille et ses couleurs vives, le pic épeiche ne passe pas inaperçu ! Son dos est noir et ses ailes portent des taches blanches. Ses joues blanches contrastent avec son front jaune et sa nuque rouge, tout comme son bas-ventre.



Mode de vie

- ▶ Commun dans tout l'Hexagone, il fréquente les forêts, les parcs et les jardins. Son cri, "kik", est caractéristique.

- ▶ Pesant de 70 à 100 g, il cherche sa nourriture dans les arbres et non au sol. Il capture sous leur écorce et dans les bois pourrissant insectes et larves. L'hiver, il apprécie les graines de conifères et peut fréquenter les mangeoires.

- ▶ Pour accueillir son nid, il creuse une cavité à l'aide de son fort bec. La ponte intervient entre avril et juin et comporte de 5 à 7 œufs blancs.



Pinson du Nord

- *Fringilla montifringilla*
- Fringillidés

Description

- ▀ Si le mâle a la tête et le dos noir brillant, la gorge et la poitrine roux orangé, le bas du dos blanc, la femelle est plus terne.
- ▀ Il se distingue du pinson des arbres à son croupion blanc brillant, bien visible lorsqu'il s'envole.

Mode de vie

- ▀ Ce pinson ne fréquente la France qu'en hiver. Il arrive en octobre et s'installe essentiellement dans les forêts de hêtres, les champs et les jardins jusqu'en avril.
- ▀ Formant des bandes, incluant des pinsons des arbres et des bruants, cet oiseau de 25 g cherche sa nourriture au sol. Il consomme, en hiver, exclusivement des graines.
- ▀ Si votre jardin ne recèle pas de hêtres, vous attirerez ce visiteur hivernal en mettant à sa disposition des graines de tournesol dont il raffole.

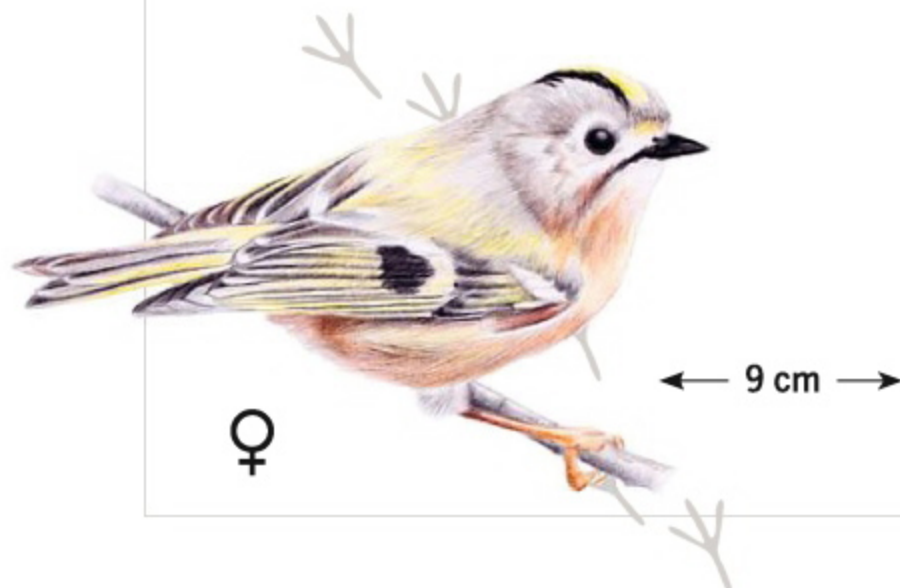


Roitelet à triple bandeau

- *Regulus ignicapillus*
- Régulidés

Description

- ▀ Avec son allure exotique, le roitelet à triple bandeau est le plus petit des oiseaux européens, avec une longueur du bec à la queue de 9 cm pour un poids allant de 1 à 4 g!
- ▀ Le mâle arbore une jolie huppe orange bordée de noir. Celle de la femelle est jaune.



Mode de vie

- ▀ Très remuant, ce petit oiseau est présent toute l'année sur notre territoire. Il fréquente en priorité les conifères, mais aussi les bois de feuillus et les arbres fruitiers. Il se tient en haut des arbres et pousse de petits cris très aigus.
- ▀ Son alimentation ne comporte que des insectes et des petites araignées, qu'il attrape à l'aide de son bec fin. Chaque jour, ce gourmand en avale l'équivalent de son propre poids!
- ▀ Vous pourrez le voir battre des ailes à toute allure pour s'immobiliser en vol au bout d'une branche afin de capturer un insecte.
- ▀ De mai à juillet, dans une fourche d'arbre, il dépose dans son nid épais 2 pontes de 7 à 12 œufs à petits points bruns.

Rouge-gorge

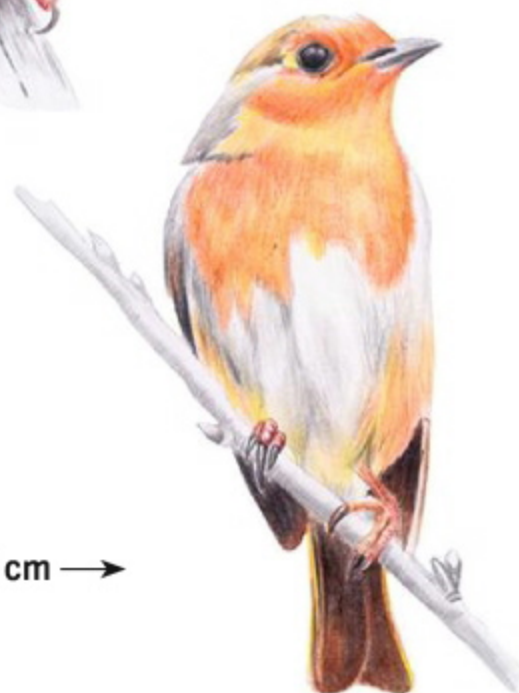
- *Erithacus rubecula*
- Turtidés

Description

- ▀ Qui ne connaît pas cette silhouette ronde qui fréquente les parcs et les jardins ? Il arbore un plastron rouge orangé, du front à la poitrine.
- ▀ Ses flancs sont brun olive, son dos de même ton, mais plus foncé. Son ventre est blanchâtre.

Mode de vie

- ▀ Présent sur quasiment tout le territoire et toute l'année, cet oiseau qui égrène notes et trilles en longues strophes se rencontre dans les bois frais, le bocage et bien sûr les jardins.
- ▀ Il met principalement à son menu des insectes, des larves, des araignées, des cloportes, des vers et des fourmis qu'il capture au sol. Il peut ajouter des baies et des petits fruits en saison (mûre, groseille, framboise, baie de sureau...).
- ▀ Entre mai et juillet, il pond à 2 reprises de 5 à 7 œufs, dans un nid construit près du sol.



← 13 cm →

Sitelle torchepot

- *Sitta europaea*
- Sittidés

Description

- ▀ Un dos et une queue bleu-gris, une gorge blanche, un ventre roussâtre et un bandeau noir qui traverse l'œil : la sitelle est reconnaissable entre tous.

Mode de vie

- ▀ Excepté l'ouest du pourtour méditerranéen et la Corse, cet oiseau est l'hôte des vergers, des parcs et des jardins, ainsi que des forêts de feuillus ou mixtes, notamment celles où poussent les chênes.



← 13 cm →

- ▀ Seul oiseau à descendre la tête en bas sur les troncs, la sitelle recherche sous les écorces des insectes, leurs œufs et leurs larves, les chenilles, les araignées et les petits mollusques.
- ▀ D'avril à juin, elle pond 6 à 8 œufs blancs tachés de brun dans un nid situé dans un trou.

Troglodyte mignon

- *Troglodytes troglodytes*
- Troglodytidés

Description

▀ Ce petit oiseau à la silhouette rondelette, qui pèse 8 à 14 g, est recouvert d'un plumage brun strié d'un ton plus foncé. Sa queue courte demeure dressée en permanence.



Mode de vie

- ▀ Commune dans toute la France, cette petite boule de plumes affectionne les haies de bocage, les lisières de forêts et les buissons.
- ▀ Il se faufile dans la végétation tel un rongeur à la quête d'insectes, de larves, d'araignées, de vers...
- ▀ D'avril à juillet, il se reproduit dans un nid en mousse. Il y mène 2 couvées, de 5 à 7 œufs blancs avec des taches rouges.

Verdier d'Europe

- *Carduelis chloris*
- Fringillidés

Description

▀ Pesant 25 à 35 g, le verdier est reconnaissable à ses taches jaunes sur ses ailes et sa queue. Son dos est vert olive, et vire au jaune sur le croupion. Sa tête verdâtre a des joues grises.



Mode de vie

- ▀ On le rencontre partout dans l'Hexagone, dans les vergers, les haies, les buissons et les fourrés, les allées arborées et dans les parcs et jardins.
- ▀ En hiver, il évolue en petits groupes, constitués avec d'autres espèces à la recherche de nourriture au sol. Il s'alimente de graines, notamment celles de pissenlit, renouée, séneçon, érable, charme ou tilleul. Il aime fréquenter les mangeoires qui lui offrent des graines de tournesol. Mais il n'est pas partageur et en chasse ses congénères ou les mésanges, entre autres.
- ▀ Dans un nid volumineux fait de rameaux et de mousses dans un arbre, il dépose, d'avril à août, 2 ou 3 pontes annuelles comprenant chacune 4 à 6 œufs bleu pâle, finement tachés.







Lors d'une journée ensoleillée, il est agréable de se promener en famille en forêt pour cueillir des cèpes, champignons stars de la saison.

Bien dans ma vie, sourire à l'automne

- 142** Des recettes naturelles pour une haleine fraîche et des dents saines.
- 146** Du rotin à l'origine de l'aspirine, le saule possède bien des attraits.
- 148** Entre les mains de Claire, du bois naissent des arbres, sculptures étonnantes.
- 152** Pommes, champignons, châtaignes, vignes flamboyantes ou contes en forêts... Suivez nos routes pleines de surprises.

Un sourire à toute épreuve

LE SECRET D'UNE BOUCHE SAINE EST D'ABORD UNE HYGIÈNE BUCCODENTAIRE EFFICACE. À CETTE FIN, VOICI DES SOLUTIONS SIMPLES ET NATURELLES.

Brossage des dents après chaque repas, usage de fil dentaire, bains de bouche, baume à lèvres... Cette panoplie vous assurera un sourire de star et une haleine fraîche. Les produits du commerce contiennent parfois des ingrédients peu naturels ; il est pourtant assez simple de réaliser soi-même des préparations qui vous garantiront une bonne hygiène buccale. Souvent, vous trouverez les ingrédients nécessaires dans... votre jardin !

Plantes salvatrices

En bain de bouche, le basilic, associé à la menthe, est efficace contre les aphtes. Mettez à bouillir 2 cuill. à s. de feuilles et fleurs de basilic pendant 20 min dans 25 cl d'eau, puis ajoutez 5 feuilles de menthe poivrée.

Pour soulager les gingivites, utilisez en gargarisme une décoction de feuilles de framboisier : 3 cuill. à s. de feuilles mises à bouillir pendant 10 min dans une tasse d'eau.

Si vous souffrez de douleurs dentaires, effectuez un bain de bouche avec une décoction de tanaisie. Portez 1 l d'eau à ébullition, puis laissez-y infuser une poignée de fleurs de tanaisie durant 10 min. Cela vous apaisera en attendant votre visite chez le dentiste.

Attention aux recettes à base de citron et de bicarbonate de soude ! Si ces produits peuvent effectivement détartrer les dents, ils sont abrasifs pour l'émail. Ne les utilisez donc que très ponctuellement.



Une fois par semaine, vous pouvez déposer une goutte d'huile essentielle de tea tree sur votre dentifrice pour assainir votre bouche et donner de l'éclat à vos dents.

ALLIANCE/SHUTTERSTOCK

Adieu les aphtes !

Il vous arrive parfois de souffrir de petites ulcérations dans la bouche, sur la langue ou les gencives, qu'on appelle aphtes. En général, ils surgissent spontanément, sans que l'on sache pourquoi. On peut leur attribuer une origine virale, mais certains aliments favorisent leur apparition, comme les noix ou le gruyère. Curieusement, on peut y être sensible pendant une certaine période de sa vie, puis plus du tout. Il semblerait que le terrain (c'est-à-dire la résistance de notre organisme face aux agressions) joue un rôle important.

Quoi qu'il en soit, ces aphtes sont douloureux et difficiles à soigner. Mais il existe une plante modeste qui peut vite vous soulager : l'aigremoine eupatoire.

Cette herbacée de la famille des Rosacées possède des propriétés anti-inflammatoires et astringentes ; utilisée en bain de bouche, elle assainit les ulcérations, puis aide à la cicatrisation.

Pour ce faire, portez à ébullition l'équivalent d'une petite tasse d'eau dans laquelle vous aurez mis 3 cuill. à s. d'aigremoine. Couvrez, éteignez le feu et laissez infuser une quinzaine de minutes. Passez. Dès que le liquide a tiédi, faites-en un bain de bouche. Répétez l'opération plusieurs fois par jour.

Utilisée en gargarismes, cette préparation vous rendra également service en cas de laryngite ou de pharyngite. Vous trouverez l'aigremoine eupatoire en herboristerie.



Bicarbonate de soude.

Le bicarbonate de soude, en bains de bouche réguliers, pourrait prévenir le développement des aphtes. Il s'emploie aussi directement en pâte sur l'aphte.

Bain de bouche aux herbes mêlées

Combiner plusieurs plantes entre elles permet de dégager une vertu principale et des bienfaits annexes. C'est le cas de ce bain de bouche : puissamment antiseptique, il est aussi tonifiant, aide les gencives à cicatriser et donne une haleine fraîche.

Au fond d'une bouteille d'une contenance de 50 cl munie d'un bouchon étanche ou d'une fermeture à levier, déposez 2 cuill. à s. de graines de coriandre entières, autant de clous de girofle également entiers, ainsi que 2 cuill. à s. d'écorce de cannelle de Ceylan concassée – elle est différente de celle du commerce et s'achète en herboristerie ou en pharmacie. Ajoutez 6 brins de menthe poivrée fraîche d'environ 20 cm de longueur, sans traces d'humidité. Tassez un peu les plantes.

Remplissez complètement la bouteille avec du rhum agricole d'au moins 55°. Fermez-la bien et entreposez-la dans un endroit chaud et sec. De temps en temps, secouez-la. Au terme d'environ un mois, faites décanter le mélange, puis répartissez le liquide dans de petits flacons, qui seront plus pratiques à utiliser. Employez ce bain de bouche aux herbes comme une eau dentifrice, en en diluant une cuill. à s. dans un verre d'eau avant le brossage.



En croquant quelques graines de coriandre après les repas, vous retrouverez une haleine fraîche.

Baumes pour des lèvres douces

► Pour soigner les lèvres abîmées, voici un baume maison qui marie la cire et des huiles végétales – ces dernières étant à la fois nourrissantes, cicatrisantes, adoucissantes et assouplissantes.

► Laissez fondre 10 g de cire vierge à feu doux. Ajoutez progressivement 5 cl d'huile d'amande douce, de jojoba, d'olive, et du beurre de karité. Vous pouvez aussi mettre dans la préparation, hors du feu, 1 cuill. à c. de miel (bio si possible). Aidez-vous d'un fouet pour bien amalgamer les ingrédients. Conservez ce baume quelques jours dans un petit pot, et utilisez-le en massant doucement vos lèvres, juste avant de vous coucher, afin de laisser agir les substances durant toute la nuit.



Karité.

► Hydratez vos lèvres grâce à un baume tout doux mêlant 2 cuill. à c. de cire d'abeille, 4 cuill. à c. d'huile d'amande douce et 1 cuill. à c. d'eau de rose. Faites fondre la cire au bain-marie puis, hors

du feu, ajoutez l'huile et l'eau de rose. Placez cette préparation dans un pot, elle va se solidifier en refroidissant, et vous pourrez la conserver plusieurs semaines au réfrigérateur.

Secrets d'une haleine toujours fraîche

► Après un repas copieux, pour retrouver une haleine fraîche tout en favorisant la digestion, mâchez 1 cuill. à c. de graines de fenouil. Il est aussi possible de torréfier ces graines savoureuses pour les présenter dans des coupelles à

la fin du repas. Pour cela, faites chauffer, à sec et à feu doux, une poêle dans laquelle vous étalerez 1 cuill. à c. de graines. Faites-les griller pendant 3 min, pas plus. Retirez la poêle du feu et laissez-les refroidir le fenouil.



Fenouil.

► Persil et clous de girofle entrent dans la composition d'une infusion à utiliser en bain de bouche, chaque matin ou après les repas, pour une haleine impeccable. Portez 25 cl d'eau à ébullition avec le persil pendant 10 min. Ajoutez 2 clous de girofle moulus. Hors du feu, laissez infuser 15 min.

► À bouche saine, haleine sûre ! Voici une solution antiseptique naturelle qui sera également efficace contre les petits problèmes de gencives. Mettez 1 cuill. à s. de thym séché dans 25 cl d'eau. Portez à ébullition, puis donnez un tour de bouillon. Retirez du feu et laissez infuser jusqu'à tiédissement. Filtrez et utilisez en gargarisme.

► Pour vaincre la mauvaise haleine, faites infuser des feuilles de menthe 10 min dans l'eau bouillante. Filtrez, puis buvez.

Dentifrices naturels faits maison

► Vous souhaitez utiliser des produits naturels jusque sur vos dents ? Voici quelques recettes de grand-mère faciles à mettre en œuvre.

► Retrouver des dents bien blanches sans fréquenter un bar à sourire, c'est tout simple : il vous suffit de frotter vos dents et vos gencives avec une feuille de sauge fraîche, en utilisant la face veloutée, une fois par semaine. Cette plante aromatique aux propriétés désinfectantes élimine les bactéries et aide les gencives à rester saines.

► Autre technique naturelle, très efficace à la fois pour assainir et tonifier les gencives tout en blanchissant les dents : préparez une pâte avec de la poudre d'argile verte délayée dans un peu d'eau, et ajoutez soit de la pulpe de citron, soit 2 gouttes d'huile essentielle de citron. Utilisez ce mélange comme du dentifrice, en brossant vos dents pendant 3 min après chaque repas.

► Le citron, qui possède également des vertus pour lutter contre les aphtes, peut s'employer seul, directement sur les dents et les gencives, en les massant bien avec la pulpe au moins une fois par jour.



Argile verte.

M. PALUCHOWSKA/SHUTTERSTOCK

POUR UNE BONNE HYGIÈNE BUCCALE



1 - À l'argile verte, ce dentifrice apporte de la vitalité aux gencives. Argiletz (75 ml), 6,50 € env.

2 - Mélange d'huiles essentielles, ce gel a des vertus réparatrices. Pranarôm (15 ml), 9 € env.

3 - Huiles végétales et beurre de karité hydrateront vos lèvres. Vitacitral (15 ml), 5 € env.

4 - Ce bain de bouche mêle huiles de coco, d'olive et de chanvre. Amanprana (200 ml), 25 € env.

5 - Ce dentifrice à la camomille lave en douceur les dents sensibles. Lavera (75 ml), 3,50 € env.

6 - Sans fluor, ce dentifrice assainit et rafraîchit la cavité buccale. Melvita (75 ml), 6,50 € env.

7 - Aux extraits de plantes, ce gel améliore la résistance des tissus. Weleda (30 ml), 7,50 € env.

8 - Ce produit en poudre s'utilise en brossage ou en bain de bouche. Gencix, 17 € env. pour 2 mois.

9 - À la sauge, ce bain de bouche apaise et stabilise la flore buccale. Dr. Hauschka (300 ml), 11 € env.

Saule salvateur

COURANT DANS NOS RÉGIONS, CET ARBRE POSSÈDE DE NOMBREUSES APPLICATIONS. DE SES BRANCHES, ON FAIT DES PANIERS, DE SON ÉCORCE EST NÉE L'ASPIRINE...

Le saule (*Salix*) pousse dans nos campagnes depuis toujours. Son utilisation ne se limite pas à la seule production de bois pour le chauffage : ses branches souples donnent l'osier et le rotin. Tressées en fascines, elles consolident les berges. On en fait aussi des paniers et autres objets de vannerie. Les racines du saule possèdent une fonction dépurative et dépolluante, ses rameaux souples servent de liens pour les jardiniers et son écorce renferme de la salicyline, anti-inflammatoire à l'origine de

l'aspirine. À cela s'ajoute, bien sûr, l'aspect décoratif des différentes variétés de saule.

L'ami des abeilles

Leurs silhouettes variées, tortueuses ou retombantes – l'incontournable saule pleureur –, les tonalités de leur écorce, la finesse de leurs feuilles, l'originalité de leurs inflorescences duveteuses appelées communément chatons, sont autant d'atouts très appréciés au jardin d'ornement. Les saules têtards qui jalonnent les haies bocagères sont de

précieux refuges pour les insectes et les oiseaux, qui nichent dans leurs couronnes, alors que les hérissons, les fouines, les écureuils et les batraciens apprécient les cavités de leur tronc et de leur souche. Le saviez-vous ? La présence de saules est intimement liée à celle des abeilles. Les fleurs précoces de cet arbre sont très recherchées par les butineuses, qui y récoltent le nectar et le pollen, tandis que les feuilles leur fournissent une substance qui est à l'origine de la propolis.



Le saule pleureur s'étale jusqu'à 20 m.

J. DALTON/SHUTTERSTOCK

Osier à tresser

► On récolte l'osier blanc pendant la montée de la sève, du printemps à l'été, ce qui facilite la suppression de l'écorce, dévoilant un bois clair. Ces rameaux sont ensuite utilisés en vannerie, pour la confection d'objets en rotin.

► Le terme "osier vert" désigne des pousses fraîches coupées en hiver sur des saules appelés "trognes". Encore vivants, ces rameaux souples servent au tressage de fascines pour fortifier les berges, de panneaux décoratifs ou d'objets ornementaux, ainsi que de liens pour le jardin. Séché puis réhumidifié pour qu'il retrouve sa souplesse sans perdre sa teinte,



A. PETZOLD/RUSTICA

cet osier est alors utilisé en vannerie. Lorsque l'écorce est retirée par immersion dans l'eau bouillante, il porte le nom d'osier buff et prend des teintes brunes.

Fascine stabilisatrice

► Le saule osier possède une capacité d'enracinement exceptionnelle, notamment dans les terres humides, dont il régule l'instabilité. Le maillage de son système racinaire dense permet de retenir le sol des berges de rivières ou d'étangs. Il est donc à l'origine de plusieurs procédés de stabilisation, dont la fascine.

► Cette technique est facile à reproduire chez soi pour consolider les abords d'un bassin. Fichez des piquets de saule dans le sol, à la verticale, puis tressez des rameaux vivants, plus fins et souples, de part et d'autre de ces piquets. Installées d'octobre à mars, les fascines s'enracinent selon le principe du bouturage.

Remède ancestral

► L'écorce du saule blanc (*Salix alba*) contient de la salicyline, transformée par l'organisme en acide salicylique, dont la synthèse chimique a donné l'aspirine.

► Pour un sirop antidouleur, mettez 40 g d'écorce sèche dans 1 l d'eau bouillante, laissez frémir 10 min. Filtrez et remettez sur le feu jusqu'à ce que le volume réduise de moitié. Ajoutez 20 g de miel, le jus et le zeste d'un citron. Laissez épaissir puis versez dans un flacon. Attention, ce sirop est contre-indiqué en cas d'allergie à l'aspirine.



C. HOCHET/RUSTICA

À chaque variété sa couleur

Parmi les centaines d'espèces et de variétés existantes, on en distingue certaines grâce au coloris de leur écorce ou de leur feuillage.



Gris

Salix cinerea, aussi appelé saule cendré, a des feuilles au revers grisâtre et une écorce recouverte d'un duvet à reflets gris. Il aime les sols très humides, voire gorgés d'eau.



Tortueux

Doublement décoratif, *Salix matsudana* 'Erythroflexuosa' a des branches tortueuses dont l'écorce est jaune orangé. Il produit un très bel effet au jardin comme en bouquet.



Pourpre

Salix purpurea est une espèce dont les branches, d'un rouge profond, sont très utilisées en vannerie. De vigueur modeste, le saule pourpre s'accommode d'un sol sec et se couvre, au printemps, de chatons violacés.



Jaune

Reconnaissable à ses branches jaune orangé, *Salix x rubens* 'BASFORDIANA' atteint 12 ou 15 m. Ses chatons sont effilés, tout comme ses feuilles, ce qui lui procure une silhouette élégante et gracieuse.



Blanc

Ce n'est pas la teinte de son écorce, mais l'usage que l'on en fait (voir ci-contre) qui vaut à *Salix viminalis* le nom d'osier blanc. Aussi nommé saule des vanniers, il est utilisé comme lien naturel au verger.

Les ateliers Silène, une fibre créatrice

DE LA MATIÈRE PREMIÈRE BOIS, ENTRE LES MAINS DE CLAIRE, RENAÎT...
UN ARBRE ! CES BEAUX OBJETS AUX LIGNES SOBRES ET CONTEMPORAINES S'ANIMENT
LORSQU'UNE LUMIÈRE LES TRAVERSE ET LES PROJETTE SUR UN MUR.

Claire a toujours adoré peindre et dessiner. Pour financer ses études en sciences économiques, elle fait de la peinture sur soie. Son premier emploi dans un institut d'études politiques ne l'a satisfaisant pas, elle décide d'ouvrir un atelier de peinture sur soie à Grenoble (38). Avec ses élèves, elle apprend beaucoup en retour de son enseignement car *"on échange des techniques, on partage nos expériences"*. Pour créer les motifs de ses batiks, elle a besoin de tampons en bois. Aidée par son mari qui est tourneur sur bois, elle prend un réel plaisir à découper cette matière vivante, et se lance dans cette nouvelle activité. Pierre-David, lui, est issu d'une famille de tisserands qui fabriquaient eux-

mêmes leurs métiers. D'abord tondeur de moutons professionnel, il revient au tournage du bois et à l'ébénisterie. Pour Claire et ses batiks, il confectionne des tampons en métal, d'où une nouvelle vocation : la bijouterie-joaillerie. De leurs besoins réciproques et de leurs talents réunis, Claire et Pierre-David ont créé un atelier aux activités multiples, dont le trépied repose sur trois matières : le bois, l'argent et la soie.

De si belles choses

Installée dans les Cévennes, Claire a besoin de vivre entourée de nature, et en particulier d'arbres, des sujets qui lui inspirent ses dessins. Elle ne prend pas de photos ; lorsqu'un spécimen lui plaît, elle le croque immédiatement

afin de retranscrire sa première impression. Elle se documente aussi sur l'architecture des arbres. *"Je suis influencée par l'aspect botanique, un chêne est vraiment un chêne : les branches, les feuilles, sa façon de pousser..."* Pour supporter la découpe, le bois qu'elle utilise doit être très dur et dense. Mais pas question d'acheter du bois exotique ! Claire ne veut pas participer à la déforestation, et, dit-elle *"il y a de si belles choses chez nous, des essences avec des couleurs extraordinaires"*. Pour elle, chaque arbre représente un caractère : *"Quand je regarde les gens réagir à mon travail, j'ai remarqué que chacun retrouve son arbre, celui qui correspond à son caractère, à ses sentiments. C'est très personnel."*



Claire Mahey et Pierre-David Abt, un couple d'artisans unis à la "scène" comme dans la vie.

Cette grande forêt de bambous résulte du collage de cinq planches différentes en houx. Celles-ci ont été fixées sur un socle afin d'obtenir cet effet de profondeur qui donne du volume à la réalisation.

Le houx fournissant des pièces de bois d'une très faible largeur, cette belle sculpture ornementale a nécessité de nombreux assemblages. Cette essence se révèle d'une blancheur incroyable, possédant un aspect proche de celui de l'ivoire.





PHOTOS H. MOREL/ATLIER SILÈNE

1. Tout d'abord, le fût de bois est débité en planchettes par Pierre-David. Celles-ci sont calibrées. Ensuite, Claire les ponce. Cette étape est importante car les pièces de bois doivent être parfaitement plates. Sinon, au passage à la scie à chantourner, ça saute !

2. Le motif est dessiné à la main et au crayon par Claire.

3. Sur la planche préparée, le dessin est appliqué à l'aide d'une colle repositionnable afin que celle-ci, par la suite, ne laisse aucune trace.

4. Toutes les parties intérieures du dessin (celles qui sont closes) sont percées à l'aide d'un foret de bijoutier. Ce travail minutieux a pour but d'enlever le blanc du dessin

pour ne garder que la forme de l'arbre. *"Cette pièce est en buis, un bois magnifique qui ne bouge jamais."*

5. Ensuite, la lame de la scie à chantourner est introduite dans un trou par en-dessous, avant d'être raccrochée à la scie en haut. Ainsi, on évide les parties en tournant le bois autour de la lame. L'opération



7

est renouvelée pour chaque trou. À la fin, la scie est passée autour de la pièce et l'arbre sort de sa gaine. Serti d'argent, il devient un pendentif (voir ci-dessous).

6. Après la scie, il faut ôter les échardes et le papier du dessin. Est ensuite pratiqué un ponçage très fin (à l'aide de papier n° 600), suivi d'un dépoussiérage. Claire passe un vernis bio partout, y compris sur l'intérieur des petites tranches. Après séchage, un nouveau ponçage et une finition patine à la cire d'abeilles sont pratiqués avant le polissage final.

7. Si, pour les arbres, le travail est effectué à plat, les broches sont, quant à elles, sculptées à la main en employant des fraises et des gouges afin de leur donner du volume. Claire façonne des oiseaux, des feuilles ou même des salamandres (voir ci-contre).

8. Cette œuvre, réalisée en houx, représente des charmes. Pour Claire, elle évoque des



8

souvenirs de paysage hivernal de bord de rivière, là où les arbres se tournent pour trouver de la lumière. Quand on éclaire une sculpture, son ombre se projette sur un mur (qui n'a pas besoin d'être blanc) et elle devient mouvante à l'œil, animée, presque vivante. Pour obtenir un bel effet, il faut une seule source de lumière (une Led, par exemple). À force d'installer des systèmes d'éclairage pour les salons, Claire a eu l'idée de créer une pièce munie d'une bande Led à l'arrière, ce qui donne une impression d'ombre chinoise.



SILÈNE

BON À SAVOIR



Retrouvez les créations de Claire et Pierre-David dans leur atelier des Cévennes. Ils sont aussi présents sur de nombreux salons et lors d'expositions, comme "Sylve", qui se tient, du 1^{er} au 7 octobre, au Clos des Capucins de Meylan (38).
Atelier Silène, La Clédette,
48160 Saint-Michel-de-Dèze.
Tél. : 04 84 25 29 48
ou www.silene-creation.fr

Cinq balades d'automne qui étonnent

TOUS SENS EN ÉVEIL, PROFITEZ DE L'ARRIÈRE-SAISON POUR PRENDRE UN GRAND BOL D'AIR ET VOUS RESSOURCER AU CŒUR D'UNE NATURE AUX TEINTES CHATOYANTES.

Il y a bien des manières d'envisager l'automne ! On peut craindre l'impact sur le moral des troupes des jours qui commencent à décliner et des premiers frimas qui pointent le bout de leur nez. On peut aussi prendre plaisir à organiser des sorties pour profiter de la fraîcheur revigorante des brumes matinales, s'enivrer des bonnes odeurs de l'humus des sous-bois ou encore admirer les couleurs chaudes des feuillages qui déclinent leurs ors. Embarquez-vous pour une balade en forêt qui remplira de joie les petits et les grands. Une cour de récréation grandeur nature, à l'air

vivifiant et apaisant à la fois, où l'on ramasse les feuilles mortes, à faire sécher pour confectionner un herbier, un pot-pourri, une couronne de feuilles, un mandala, des confettis au pochoir, un photophore décoré, etc. Sans oublier les marrons, les glands et les pommes de pin, qui compléteront les réalisations d'un atelier créatif.

Une campagne aux mille facettes

Si une belle arrière-saison un peu chaude et humide est propice à la cueillette des cèpes, des girolles, des trompettes-des-morts et autres pieds-de-mouton, tous

les champignons que vous mettez dans votre panier ne sont pas forcément comestibles. Une grande prudence s'impose et, en cas de doute, il est préférable de passer son chemin.

On ne le répétera jamais assez, l'automne est une saison gourmande par excellence. Elle donne le départ des vendanges, de la récolte des pommes, des poires ou encore des châtaignes. Des produits hauts en saveurs, qui nous invitent à partir à la découverte de leur terroir d'origine. Surtout lorsque les producteurs les associent à des journées portes ouvertes et à des fêtes villageoises.

INFOS PRATIQUES

À la fois pédagogique et bien utile, l'Office national des forêts (ONF) édite sur son site un document *Les clefs de la détermination*. Il permet de distinguer les feuillus et les résineux ou conifères, les deux grands ensembles d'arbres de nos forêts. Ce petit guide téléchargeable, à imprimer et à glisser dans sa poche, existe en application pour smartphone. Le site de l'ONF propose aussi une Charte du promeneur, avec des conseils pour une grande variété de loisirs et de sorties familiales. www.onf.fr



À Brocéliande, Florence, du Moulin à histoires, vous en conterez la nuit venue.

E. BERTHIER/COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME DE BRETAGNE



À Concoret, vue du château de Comper et son étang, dont les eaux abriteraient la fée Viviane.

Brocéliande, la forêt légendaire

Au centre de la Bretagne, cet espace naturel majestueux se compose de massifs forestiers, de landes plus ou moins boisées semées de menhirs, de sous-bois de charmes, chênes et hêtres, ou encore d'étangs où se reflètent les ramures des saules et des bouleaux. Brocéliande est aussi le fief des contes et légendes celtiques, celles du roi Arthur, de Merlin l'Enchanteur, de la fée Viviane, de Lancelot du Lac et de maints personnages qui ont illustré les récits médiévaux des Chevaliers de la Table ronde. Cet héritage sera le fil rouge de vos découvertes.

À Paimpont, une visite de la superbe abbaye s'impose avant de vous plonger dans un grand livre d'histoires imaginaires. Les dépendances de ce monument historique du début du ^{xiii}^e siècle accueillent en effet le spectacle de la Porte des secrets. Ce parcours scénographique de 45 min, qui se compose de quatre ateliers, met en scène les us et coutumes de Brocéliande au fil des siècles. En période de chasse, vous ne pourrez pas faire le tour de l'étang

de Paimpont. Pour ne pas vous égarer ou entrer dans un domaine privé, munissez-vous d'une carte des sentiers balisés délivrée par l'office de tourisme de Paimpont.

Troncs hors normes

À la sortie de Concoret, en direction Tréhorenteuc et du Val sans retour, le chêne à Guillotin, au tronc noueux et torturé de près de 10 m de circonférence, compte parmi les arbres de Brocéliande qui forcent l'admiration par leur port majestueux, leurs dimensions exceptionnelles ou leur âge vénérable. Parmi ces trésors, le hêtre

de Ponthus, de plus de 300 ans, élève ses branches tentaculaires au lieu-dit de La Folle Pensée, non loin de la fontaine de Barenton, à qui l'on prête des pouvoirs miraculeux. Citons aussi le chêne des Hindrés, un colosse au tronc bien droit de près 5 m de circonférence, qui fut autrefois le siège de cérémonies druidiques. C'est non loin de lui, au lieu-dit La Marette près de Saint-Malon-sur-Mel que se trouve le tombeau de Merlin. Deux dalles de schistes adossées à un houx comptent parmi les plus beaux mystères et les légendes de Brocéliande...

INFOS PRATIQUES

- **Selon le temps dont vous disposez, faites-vous accompagner par un guide conteur.** Il vous fera découvrir des sentiers peu fréquentés.
- **La Porte des secrets,** www.portedescrets-broceliande.bzh
- **Office de tourisme de Brocéliande,** tél. : 02 99 07 84 23 ou

<http://tourisme-broceliande.bzh>
Renseignements et réservations à l'office de tourisme pour les balades contées et parcours.

- **Destination Brocéliande,** tél. 02 97 73 33 34 ou www.broceliande-vacances.com
- **Comité régional du tourisme de Bretagne,** www.tourismebretagne.com



Beuvron-en-Auge.

V. BOGAERTS/STOCK PHOTO

La route du cidre en pays d'Auge

Qu'il est vert ce pays augeron, aux vallées tapissées de prairies accueillant chevaux et vaches et parcourues de vergers de pommiers à cidre à perte de vue. Un joli coin de Normandie, qui a fait de la pomme et du cidre ses emblèmes. Cette boisson pétillante est savourée depuis le Moyen Âge.

Pommes en fête

Le cidre du pays d'Auge bénéficie depuis 1966 d'une Appellation d'origine contrôlée. 'Fréquin rouge', 'Marie Ménard', 'Moulin à vent', 'Noël des Champs'..., ces pommes à cidre sont plus petites que leurs cousines de table et se classent suivant leurs notes gustatives : douces amères, amères, douces et acidulées. Si leur récolte s'échelonne de mi-septembre à mi-décembre, elles vous donnent rendez-vous dimanche 23 octobre pour la Fête de la pomme et du cidre à Beuvron-en-Auge, classé parmi les Plus Beaux Villages de France. Ses anciennes halles restaurées et ses maisons à colombages et à pans de bois sont un cadre privilégié. Que les retardataires se rassurent, une

vingtaine de producteurs vous initie à la dégustation tout au long du parcours fléché La Route du cidre, que vous pouvez prendre à partir de Beuvron-en-Auge en direction de Cambremer.

Dans un paysage émaillé de nombreux haras, faites halte à Hotot-en-Auge qui offre un superbe panorama sur les marais de la Dives. Un chemin de terre vous conduira à ses berges buissonnantes, qui abritent quantité d'oiseaux, fauvette babillarde, chouette chevêche, hibou moyen-duc... Étape indispensable, le village de Cambremer a conservé son

caractère rural, avec son grand lavoir, son marché animé du vendredi ou son formidable jardin, dessiné sur une ancienne prairie de pommiers. Votre parcours balisé se poursuit vers Saint-Ouen-le-Pin, en passant par Crèvecœur-en-Auge. Vous y découvrirez les vestiges d'un château médiéval joliment agrémenté de bâtiments Renaissance. Pour finir cette boucle gourmande, arrêtez-vous au manoir du Champ-Versant, à Bonnebosq, pour la visite (3 € par personne) d'une des plus belles demeures seigneuriales normandes du canton de Cambremer.

INFOS PRATIQUES

- **Office de tourisme de Cambremer**, 16, rue Pasteur, 14340 Cambremer. Tél. : 02 31 63 08 87 ou www.beuvroncambremer.com
- **La Porte verte du pays d'Auge**, 2, esplanade Woolsery, 14430 Beuvron-en-Auge. Tél. : 02 31 39 59 14. Cette antenne de l'office de

tourisme à Beuvron-en-Auge est une boutique et un relais d'informations touristiques pour le parcours de La Route du cidre.

- **Le Champ-Versant**, 14340 Bonnebosq. Tél. : 02 31 65 11 07. Ce manoir du ^{xvi}e siècle propose deux chambres d'hôtes spacieuses, 67 € environ/2 pers, petit déjeuner compris.



Port-Titi, au lac de Saint-Point.

Champignons dans les monts du Jura

Toute la générosité de la nature se donne rendez-vous en Franche-Comté, dans la région des lacs et du haut Jura. Des vallées et des pâturages succèdent à des belvédères à vous couper le souffle, des chemins forestiers offrent un savant mélange de conifères et de feuillus, des sources s'enfuient jusqu'à des cascades majestueuses et les charcuteries, fromages et vins bien typés s'amoncellent sur les tables.

Les bons coins

À près de 1000 m d'altitude, le lac de Saint-Point, troisième plan d'eau naturel de France, est un havre de repos apprécié des pêcheurs, qui viennent en barque débusquer le brochet, la perche, la truite ou encore le corégone, star des lieux. Empruntez le sentier balisé qui le ceinture, magnifique dans les brumes du petit matin, les cabanes colorées du Port-Titi sont pleines de charme et le soleil couchant teinte le lac de couleurs chaudes et cuivrées derrière le village des Grangettes. La cueillette des

champignons se pratique sans modération dans les monts du Jura. Le chef étoilé Marc Faivre, du restaurant Le Bon Accueil, à Malbuisson, dispense de précieux conseils : *"Derrière chez nous, on commence sur le chemin de la grande source. Puis, à la station de pompage, on prend le petit sentier de terre, pour une montée toute en douceur. On continue sur l'allée des Soupirs, ou plus ardu, on grimpe dans les pâturages par le chemin de l'Âne."* Les épicéas et les sapins se mêlent aux hêtres ou aux "foyards" aux couleurs ocre. Les

tapis de mousse gardent quelques trésors, des champignons de toutes les couleurs et de toutes les formes.

Comme chaque année, les 1^{er} et 2 octobre, la maison de la Réserve naturelle de Labergement-Sainte-Marie, située sur les bords du lac de Remoray, organise le Salon du champignon avec près de 400 espèces présentées au public. En outre, autour d'une exposition pédagogique, des mycologues avertis répondent aux questions sur les espèces, leur toxicité, les confusions possibles...

INFOS PRATIQUES

- **Chez les Colin**, maison d'hôtes de la Fresse, 25650 Hauterive-la-Fresse. Tél. : 03 81 46 51 63 ou www.chezlescolin.fr
Apprenez à cuisiner les champignons avec Christiane Colin, formée chez des chefs étoilés, 80 € la journée. Possibilité de séjour en demi-pension (130 € par pers.).

- **Comité départemental du tourisme**, tél. : 03 81 21 29 99 ou www.doubs.travel

- **Le Bon Accueil**, lac de Saint-Point, 25160 Malbuisson. Tél. : 03 81 69 30 58.

- **Maison de la Réserve naturelle**, 25160 Labergement-Sainte-Marie. Tél. : 03 81 69 35 99 ou www.maisondelareserve.fr

Cap sur les vignobles mordorés.



En Bourgogne, à l'heure des vendanges

La Côte-d'Or devrait-elle son nom à la teinte dorée que prennent ses vignes à l'automne ? Ce n'est pas un hasard en tout cas si les 1247 parcelles de vignes ou climats qui la dessinent telle une mosaïque ont été classées "paysages culturels" au Patrimoine mondial de l'Unesco. Aux portes de Beaune, la route enlace une mer de vignes délimitées par des murets de pierres sèches et s'enfuit en pente douce vers des coteaux.

L'art du bien-boire

À Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée..., on trouve des villages de petites maisons vigneronnes, regroupées autour de leur église, des chapelles, des abbayes de moines cisterciens, de belles demeures seigneuriales. Parmi ces hauts lieux, trône l'admirable château du Clos de Vougeot, siège de la Confrérie des chevaliers du tastevin, ou encore l'abbaye Notre-Dame de Cîteaux. Bien que reconstruite après la Révolution, elle demeure l'un des berceaux de l'ordre cistercien. La visite de sa

bibliothèque, avec son aile restituée du cloître des copistes, ses petits ateliers au rez-de-chaussée et sa salle de lecture voûtée d'ogives à l'étage, vaut le détour. Volontiers dénommée la capitale des vins de Bourgogne, Beaune accueillera le 3^e week-end de novembre la 144^e Fête des grands vins de Bourgogne, en même temps que la célèbre vente de charité des Hospices. Profitez de votre présence pour visiter ce pur joyau de l'art gothique flamboyant, avec ses toits polychromes, sa cour d'honneur, la grande salle des Pôvres au plafond sculpté et peint,

sa chapelle médiévale ou sa cuisine riche de collections de faïences et d'étains.

Votre voyage à travers les siècles se poursuit dans les caves historiques aux voûtes romanes et aux ogives gothiques de la maison de vins Joseph Drouhin, ayant appartenu au duc de Bourgogne, puis au roi de France. Et pour déguster d'autres nectars de la Côte de Beaune, mettons le cap sur Aloxe-Corton et son rendez-vous gourmand au caveau et à la table d'hôte du Comte Senard. Dépaysement garanti dans les caves bénédictines du XIII^e siècle !

INFOS PRATIQUES

- **Rencontres avec les Bourgognes**, www.rencontresaveclesbourgognes.fr
Animations et dégustations de septembre à décembre 2016.
- **Maison Joseph Drouhin**, tél. : 03 80 24 68 88.
- **Le Cassissium**, musée du Cassis, tél. : 03 80 62 49 70 ou www.cassissium.fr

- **Fête des grands vins**, tél. : 03 80 25 00 25 ou www.fetedesgrandsvins.fr
- **Comte Senard**, tél. : 03 80 26 41 65 ou www.domainesenard.com
- **Office de tourisme**, www.beaune-tourisme.fr
- **Hospices de Beaune**, www.hospices-de-beaune.com



M. RISSON/ADT 07

Les castagnades ardéchoises

L'Ardèche est le pays des villages de caractère aux ruelles tortueuses, des calades ou anciennes voies romaines, des hameaux entourés de collines plantées d'oliviers, de restanques qui surplombent des rivières sauvages. Dans cette contrée ensoleillée au décor brut, les châtaignes sont les reines des castagnades, ces fêtes de village qui saluent la récolte, entre la mi-octobre et la mi-novembre.

L'arbre à pain

Les châtaignes des Cévennes méridionales, dont la présence est attestée depuis le ^{xiv}^e siècle, ont façonné un territoire appelé aujourd'hui le Parc régional des monts d'Ardèche. À l'automne, sur ses pentes, les châtaigneraies débordent de fruits. Quelques semaines plus tôt, des filets ont été déposés sous les arbres pour la cueillette. Ne ramassez pas celles qui recouvrent les routes et les chemins, ce sont des fruits cultivés par les castanéiculteurs – de plus, ceux qui ont une ferme nourrissent les cochons avec les moins belles –, mais demandez-leur l'autorisation.

Au musée de la Châtaigneraie de Joyeuse, cité médiévale et ducal, bercée par les eaux de la Beaume, partez à la rencontre de l'histoire de cet arbre dont les fruits ont longtemps remplacé le blé.

Dès le début d'octobre, les bourgs et les villages du Parc régional rivalisent de bonne humeur lors des castagnades. Elles s'inspirent des veillées d'autrefois lorsque les villageois se réunissaient autour de la cheminée pour décortiquer les châtaignes sèches. Joyeuse, Saint-André-Lachamp, Mercuer, Jaujac, Privas, Antraigues, Joannas ou Saint-Pierre-ville sont le théâtre

d'animations, de marchés d'artisans et de dégustations de produits locaux, dont les savoureuses châtaignes grillées. La maison Sabaton plus que centenaire fut l'une des premières à élaborer les délicieux marrons glacés. Christophe Sabaton, fier de l'héritage de son grand-père qui créa l'entreprise, perpétue la tradition avec des approvisionnements locaux de variétés telles que 'Aguyane', 'Merle', 'Comballe', 'Sardonne', 'Pourette' ou 'Bouche rouge', dotées d'une Appellation d'origine protégée. Ces fruits sont aussi utilisés pour la fameuse crème de marrons Sabaton.

INFOS PRATIQUES

- **Maison du Châtaignier**, place Neuve, 07190 Saint-Pierre-ville. Tél. : 04 75 66 64 33 ou www.maisonduchataignier.fr
- **Musée de la Châtaigneraie**, parvis de l'Église, 072 60 Joyeuse. Tél. : 04 75 39 90 66 ou www.musee-chataigneraie.fr
- **Agenda des castagnades** : www.castagnades.fr

(disponible aussi à la maison du Châtaignier et au musée de la Châtaigneraie).

- **Boutique Sabaton**, 42, rue Paul-Sabaton, 07200 Aubenas. Tél. : 04 75 87 83 87 ou www.sabaton.fr
- **Agence de développement touristique**, tél. : 04 75 64 04 66 ou www.ardeche-guide.com

Prochain
Rustica
PRATIQUE
en kiosque
le 30 septembre

En carré, sacs, surélevés... Les nouveaux potagers



Aujourd'hui, quelques procédés innovants révolutionnent la culture et la récolte des légumes.

- Potager en carré, en lasagnes, en sacs, sur butte ou encore sur paille sont quelques-unes des nouvelles techniques de culture des légumes. Comment choisir la meilleure formule en fonction de son jardin et de ses besoins ?
- Quelles sont les étapes pour les installer ? Leur mise en œuvre n'est-elle pas trop complexe ou contraignante ? Sont-ils vraiment productifs et performants ? Passage en revue détaillé des avantages et des inconvénients de ces divers procédés.

Zoom sur...
Les légumes les mieux adaptés à un potager en carré ou en butte.



Dans un potager au carré surélevé, le dos est ménagé lors des plantations et repiquages.



B. ET P. PERDREAU

Jardin

- Petits massifs, grands effets ! Des plans patrons faciles à reproduire pour fleurir son jardin et préparer le retour des beaux jours.
- Notre sélection des plus jolies plantes vivaces et annuelles peu exigeantes, à la floraison longue et généreuse.
- Découverte de la microferme ainsi que des principes de la permaculture au château de la Bourdaisière.
- Quel est le moment propice pour traiter les arbres fruitiers ?

Cuisine et maison



J. RESNICK/SHUTTERSTOCK

- Dionée, népenthès, droséra... les petites plantes carnivores sont fascinantes. Elles font une entrée remarquée dans la maison. Tous les secrets pour réussir leur culture.
- Venu d'Asie, le wok fait désormais partie de nos ustensiles de cuisine. Découvrez des recettes savoureuses adaptées à ce mode de cuisson.
- Les fruits secs, tels les noix, noisettes, amandes ou pistaches, apportent au cœur de l'hiver une note gourmande et craquante dans les desserts.

Bien dans ma vie



J.-L. SNADER/SHUTTERSTOCK

Un chien pour la famille.



O. MILTSOVA/SHUTTERSTOCK

Les huiles essentielles.



LUSH/SHUTTERSTOCK

Carnavals de France.

ADRESSES

JARDIN

Répéré pour vous

BOSCH, tél.: 0 811 360 122
ou www.bosch-garden.com
GARDENA, tél.: 0 810 00 78 23
ou www.gardena.com
NATURE, tél.: 0 820 20 50 99
ou www.outsideliving.com/new/naturefr.html
OPINEL, tél.: 04 79 69 46 18
ou www.opinel.com
POTERIE D'ALBI, tél.: 05 63 60 71 00
ou www.lespoteriesdalbi.fr
TRUFFAUT, tél.: 0 810 810 698
ou www.truffaut.com

Contenants et substrats

ALGOFLASH, www.algoflash.com
BACSAC, www.bacsac.com
CLAIR DE TERRE,
tél.: 05 63 60 30 38
www.clair-de-terre.fr
FLORENTAISE
www.florentaise.fr
LES POTS D'UZÈS,
www.lespotsduzes.com
L'ORANGERIE, tél.: 04 74 15 90 29
ou www.lorangerie.fr
POTERIE GOICOECHEA,
tél.: 05 59 37 71 30
ou www.poterie-goicoecea.com
POTERIE RAVEL,
www.poterie-ravel.com
TERRE FIGUIÈRE, tél.: 04 66 60 63 44
ou www.poterie.com
CASTORAMA, tél.: 0 810 104 104
ou www.castorama.fr
LEROY MERLIN, tél.: 0 810 634 634
ou www.leroymerlin.com
POINT P, www.pointp.fr
DANS LES JARDINERIES :
BOTANIC, www.botanic.com
GAMM VERT, www.gammvert.com
JARDILAND, www.jardiland.com
TRUFFAUT, www.truffaut.com

Pergola & mobilier en bois

MIELE ET COMPAGNIE,
5, rue des Bergeries,
93300 Aubervilliers.
tél.: 01 43 52 19 40
ou www.miele-bois.com
HÉMARD & VIGNOL,
87230 Bussière-Galant.
tél.: 05 55 78 80 41
ou www.hemard-vignol.com

ÉMERAUDE CHÂTAIGNIER,
35350 Saint-Mélor-des-Ondes.
Tél.: 02 99 89 20 68 ou
www.emeraude-chataignier.com
BURGER/JARDYPOLIS, 68660 Liepvre,
www.burger.fr
CERLAND, www.cerland.fr
COLLSTROP, www.collstrop.com
HILLHOUT chez www.truffaut.com
BOIS-EXPO, www.bois-expo.com
PIVETEAU BOIS, tél.: 02 51 66 09 76
ou www.piveteaubois.com
TERRASSE-NATURE, 78400 Chatou,
tél.: 01 80 83 66 66
ou www.terrasse-nature.com
HMT, 25, chemin des Petits Marais,
92230 Gennevilliers.
Tél.: 01 44 94 56 15 ou www.hmt.fr
DANS LES JARDINERIES :
BOTANIC, www.botanic.com
GAMM VERT, www.gammvert.com
JARDILAND, www.jardiland.com
TRUFFAUT, www.truffaut.com

Pergola & mobilier en acier

ARCHITECTURE DE JARDIN, Bernard
Joly, Pied Barraud, 86160 Brion.
Tél.: 05 49 59 34 44
ou www.architecturesdejardin.com
JARDIN D'ANTAN, 182, rue
de la Fontaine, 60190 Cernoy.
Tél.: 03 44 51 93 27
ou www.jardindantan.fr

Dalles, pavés & briques

PAVÉS DE RUE, 24, rue du Val de-
l'Eure, 28630 Fontenay-sur-Eure.
Tél.: 02 37 35 80 94
ou www.pavesderue.com
MARLUX, www.marlux.com
BRADSTONE, www.brastone.fr
ORSOL, www.orsol.fr
CARRÉ D'ARC, www.fabemi.fr
ou www.carredarc.com
DANIEL MOQUET,
www.daniel-moquet.com
ALKERN, www.alkern.fr
LAPEYRE, www.lapeyre.fr
PIERRA, 47210 Villereal,
www.pierra.com
PIERRE ET SOLS,
www.pierreetsols.com
BLEU ARDOISE, 49480 Saint-Sylvain-
d'Anjou. Tél. 02 41 25 12 41
ou www.bleuardoise.fr
FRANCE DISTRIBUTION,
www.france-distribution.com

MARLUX, www.marlux.com
DALLAGE DE L'OUEST,
www.dallagedelouest.com
BRADSTONE, www.brastone.fr
MAGASINS DE BRICOLAGE :
LEROY MERLIN, voir ci-contre.
POINT P, voir ci-contre.
CASTORAMA, voir ci-contre.
HMT, voir ci-contre.

Serres & vérandas

AGRIFRAMES FRANCE,
18, rue de la Gare, 49490 Noyant.
Tél.: 09 61 26 70 54
ou www.agriframes.fr
GARDEN SERRE, 39, rue de
Rambouillet, 78460 Chevreuse.
Tél.: 01 30 52 61 05
ou www.gardenserre.fr
KOMAT (SERRES), 59494 Petite-Forêt.
Tél.: 03 27 42 96 95 ou www.komat.fr
LES SERRES TONNEAU,
tél.: 03 20 24 48 20
ou www.serres-tonneau.com
SERRES NATURAL, tél.: 03 20 83 33 33
ou www.serres-natural.fr

Bassin et plantes aquatiques

ACORUS, 70700 Autoreille.
Tél.: 03 84 32 90 00 ou
www.jardin-aquatique-acorus.com
ALISMA, 09160 Taurignan-Castet.
Tél.: 05 61 66 77 63
ou www.alisma.fr
AQUATIC BEZANÇON,
4, chemin des Vignes, la Follaine,
37310 Azay-sur-Indre.
Tél.: 02 47 92 58 39
ou www.aquaticbezancan.fr
AQUATIQUE DE LA MOINE,
La Sutellerie,
44190 Gétigné.
Tél.: 02 40 54 74 65
ou www.aquatiquedelamoine.com
JARDIN D'EAU, Les Biez,
22980 Saint-Michel-de-Plélan.
Tél.: 02 96 27 08 43
ou www.lejardindeau.com
LATOUR-MARLIAC,
47110 Le Temple-sur-Lot.
Tél.: 05 53 01 08 05
ou www.latour-marliac.com
LA PÉPINIÈRE AQUATIQUE, Éric Lenoir
(sur Rdv uniquement), Le Flérial,
89710 Volgré. Tél.: 06 15 09 28 45
ou www.lapepinieraequatique.com

Plantes vivaces

ANTOINE BREUVART,
898, rue Charles-Chopin, 62130
Ramecourt. Tél.: 03 21 04 49 45
ou www.plante-vivace.fr
AROM'ANTIQUE, 275, chemin la Ville,
26750 Parnans. Tél.: 04 75 45 34 92
ou www.aromantique.com
AROMATICULTURE, 12200 Martel.
Tél.: 06 25 78 49 59
ou www.aromaticulture.com
ELLÉBORE, la Chamotière,
61360 Saint-Jouin-de-Blavou.
Tél.: 02 33 83 37 72
ou www.pepinier-ellebore.fr
JARDIN D'ADOUÉ,
8, chemin du Rupt-d'Adoué,
54690 Lay-Saint-Christophe.
Tél.: 03 83 22 68 12
ou www.jardin-adoue.com
JARDIN DE CAMPAGNE, 13, rue
de Butel, 95810 Grisy-les-Plâtres.
Tél.: 01 34 66 62 87
ou www.jardindecampagne.com
JARDIN DU MORVAN, 58370
Larochemillay. Tél.: 03 86 30 47 20
ou www.jardindumorvan.com
JARDIN EXPRESS, Bouvincourt,
90131, 80203 Péronne Cedex.
Tél.: 03 22 85 77 44
ou www.jardinexpress.fr
PROMESSE DE FLEURS, 59116 Houplines.
Tél.: 03 61 76 08 10
ou www.promessedefleurs.com
PÉPINIÈRES DELABROYE, 40, rue
Roger-Salengro, 59496 Hantay.
Tél.: 03 20 49 73 98
ou www.mytho-fleurs.com/les_vivaces_de_sandrine_et_thierry.htm
POIROUX JEAN-YVES, Le Petit-
Beauregard, RN 160, 85340
Olonne-sur-Mer. Tél.: 02 51 95 09 61
ou www.pepinier-poiroux.fr
SENTEURS DU QUERCY, mas de Fraysse,
46230 Escamps. Tél.: 05 65 21 01 67
ou www.senteursduquercy.com
UN JARDIN DE COTTAGE, 9, route
du Tholy, 88640 Granges-sur-
Vologne. Tél.: 03 29 51 47 19
ou www.berchigranges.com
LEPAGE VIVACES, chemin du Portu,
49130 Les Ponts-de-Cé.
Tél.: 02 41 44 93 51
ou www.lepage-vivaces.com
DANS LES JARDINERIES :
GAMM VERT, voir ci-contre.
JARDILAND, voir ci-contre.

Arbustes à fleurs

PÉPINIÈRE CHATELAIN,
50, route de Roissy,
95500 Le Thillay.
Tél.: 01 39 88 50 88
ou www.pepinieres-chatelain.com
PÉPINIÈRES DAUGUET,
La Voisinière,
route de Saint-Ellier-du-Maine.
Tél.: 02 43 05 32 20
ou www.pepinieres-dauguet.com
PÉPINIÈRE EMMANUEL CROUX,
ferme de Genouilly,
77390 Crisenoy.
Tél.: 01 64 38 86 01
ou www.croux.fr
PÉPINIÈRES JEAN GISSINGER
122, rue du 4^e-Régiment-de-Spahis-
Marocains, 68250 Rouffach.
Tél.: 03 89 49 62 18
ou www.pepinieres-gissinger.fr
PÉPINIÈRES LEMMONIER,
Les Écouloettes,
61250 Forges.
Tél.: 02 33 27 05 01
ou www.pepinieres-lemonnier.fr
PÉPINIÈRES PESCHEUX-THINEY,
5, chemin des Nonnes,
91400 Gometz-la-Ville.
Tél.: 01 60 12 42 39 ou
www.pepinieres-pescheux-thiney.com
PÉPINIÈRES THUILLEAUX,
6, route de Rambouillet,
78460 Choisel.
Tél.: 01 30 52 36 16
ou www.thuilleaux.com
PÉPINIÈRE BOTANIQUE THOBY,
125, rue de Bastennes, 40330
Gaujacq. Tél.: 05 58 89 06 62
ou www.thoby.com

Reportage

LAURETTE COMBE,
Le jardin de la Dame, chemin
de la Dame, 36200 Celon.
Courriel : lorette.combe@wanadoo.fr

Poires

PÉPINIÈRES JEAN HUCHET,
Les Creulais,
35370 Gennes-sur-Seiche.
Tél.: 02 99 96 97 31
ou www.pepinieres-huchet.com
PÉPINIÈRES CHATELAIN,
50, route de Roissy, 95500
Le Thillay. Tél.: 01 39 88 50 88
ou www.pepinieres-chatelain.com

PÉPINIÈRES DU CLOS NORMAND,
route d'Avranches,
50600 Saint-Hilaire-du-Harcouet.
Tél.: 02 33 49 10 90
ou www.clos-normand.fr
LES ARBRES ÉRIC DUMONT,
42, rue du 24-Août,
10800 Buchères.
Tél.: 03 25 41 84 87
ou www.eric-dumont.fr

Plantes grimpantes

PÉPINIÈRES TRAVERS,
Domaine de Bellevue,
45590 Saint-Cyr-en-Val.
Tél.: 02 38 66 13 70
ou www.clematite.net
PÉPINIÈRE PATRICK NICOLAS,
92190 Meudon.
Tél.: 01 45 34 09 27
www.patricknicolas.fr

CUISINE

Courges

ALBAL, tél.: 0 970 805 105
ou www.albal.fr
ATHEZZA, tél.: 0 825 85 86 05
ou www.athezza-hanjel.com
BOTANIC, tél.: 0 811 90 74 74
ou www.botanic.com
BELLEDONNE, tél.: 04 79 25 79 92
ou www.pain-belledonne.com
CUISINEADDICT, tél.: 02 38 85 04 62
ou www.cuisineaddict.com
ELLE & VIRE, tél.: 09 69 39 54 09
ou www.elle-et-vire.com
GARNIER-THIEBAUT, tél.: 03 54 72 94 00
ou www.garnier-thiebaut.fr
GUY DEGRENNE, tél.: 02 31 66 44 90
ou www.guydegrenne.fr
PRIMÉAL, tél.: 04 75 32 43 60
ou www.primeal.bio
PYREX, tél.: 02 5460 65 04
ou www.pyrex.fr

Kiwis et kakis

E.ZICHEF, tél.: 01 43 89 25 79
ou www.e-zicom.com
GALBANI, tél.: 0 810 208 288
ou www.ilgustoitalliano.fr
GENEVIÈVE LETHU, tél.: 05 56 69 68 68
ou www.genevievelethu.com
HABITAT, tél.: 01 55 37 44 50
ou www.habitat.fr
JOSEPH JOSEPH, tél.: 01 70 37 16 84
ou www.josephjoseph.com

ADRESSES

LA MALLE À THÉ, tél.: 04 93 68 38 36
ou www.la-malle-a-the.fr
LE PARFAIT, tél.: 0 805 36 00 01
ou www.leparfait.fr
MONIN, tél.: 02 48 50 64 36
ou www.monin.com/fr
NATURALIA, tél.: 0 800 034 035
ou www.naturalia.fr
PERSIMON, <http://persimonsays.com/persimondit/>
RIVIERA & BAR, tél.: 03 88 18 66 18
ou www.riviera-et-bar.fr

MAISON

Dressings

ALINÉA, tél.: 0 825 001 001
ou www.alinea.fr
CASTORAMA, tél.: 0 810 104 104
ou www.castorama.fr
CÉLIO, tél.: 05 49 72 38 94
ou www.celio.fr
HÜLSTA, tél.: (00 49) 25 63 860
ou <https://hulsta.com/fr>
IKEA, tél.: 0 891 67 00 37
ou www.ikea.com
KAZED, tél.: 05 49 25 54 21
ou www.kazed.fr

LAPEYRE, www.lapeyre.fr
LEROY MERLIN, tél.: 0 810 634 634
ou www.leroymerlin.fr
OPTIMUM, tél.: 05 53 69 22 00
ou www.optimum.tm.fr/fr
QUADRO, tél.: 01 39 91 04 76
ou www.quadro.fr

Noël scandinave

CULTURA, tél.: 09 86 86 02 93
ou www.cultura.com

NATURE

Alkéenge

VOIR PLANTES VIVACES

Mousses

PÉPINIÈRES DAUGUET, La Voisinière,
53220 Larchamp. Tél.: 02 43 05 32 20
ou www.pepinieresdauguet.fr

BIEN-ÊTRE

Saule & osiericulture

PÉPINIÈRES BROCHET-LANVIN,
la Presle, 51480 Nanteuil-la-Forêt.
Tél.: 03 26 59 43 39 ou www.pbp.fr

pepiniere-brochetlanvin.com
Joël Rouillé, osiericulteur,
37190 Villaines-les-Rochers.
Tél.: 02 47 45 33 14
ou www.joel-rouille-osier.com
ÉRIC RENAULT,
Vannerie d'hier, aujourd'hui,
37110 Château-Renault,
tél.: 02 47 56 93 09.

Bouche saine

AMANPRANA, www.amanvida.fr
ARGILETZ, tél.: 01 60 61 20 88
ou www.argiletz.com
GENCIX, tél.: 02 40 40 55 54
ou www.gencix.com
DR HAUSCHKA, tél.: 01 43 55 45 50
ou www.dr.hauschka.com
LAVERA, tél.: 01 72 74 10 34
ou www.lavera.de/fr
MELVITA, tél.: 04 75 37 09 48
ou <http://fr.melvita.com>
PRANARÔM, tél.: 03 20 07 75 15
ou www.pranarom.com
VITACITRAL, tél.: (00 377) 92 05 75 51
ou www.asepta.com
WELEDA, tél.: 0 811 02 50 00
ou www.weleda.fr

RUSTICA PRATIQUE

Rustica SA filiale du groupe Média participations
15-27, rue Moussorgski – 75895 Paris Cedex 18 – www.rustica.fr

STANDARD: 0153 26 33 00

PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL
DE LA SOCIÉTÉ **RUSTICA SA**
ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Vincent Montagne

DIRECTEUR GÉNÉRAL DÉLÉGUÉ
Benoît Pollet

RÉDACTRICE EN CHEF
Corinne Beaudouin
c.beaudouin@rustica.fr

CHEF DE SERVICE JARDIN
Pierre Nessmann
p.nessmann@rustica.fr

RÉDACTION
Corinne Vilder,
Erika Lais

DIRECTION ARTISTIQUE
Xavier Peyrottes

CHEF DU PÔLE IMAGE
Isabelle Dalle
i.Dalle@rustica.fr

RÉDACTRICE GRAPHISTE
Christine Chaptinelle

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Florence Blondel,
Jérôme Verroust

CHARGÉE DE DIFFUSION **VAN**
Rodolphe Durand
r.durand@rustica.fr

ASSISTANTE DE LA RÉDACTION
Muneerah Shamsudine
assistance.redaction@rustica.fr

RÉGIE PUBLICITAIRE INTÉGRÉE
Régie Média Passions,
Tél.: 0153 26 30 05

DIRECTION MARKETING ET COMMERCIALE
Anne Cléban,
tél.: 01 53 26 32 65

DIRECTEURS DE PUBLICITÉ
Inna Korogodina
i.korogodina@regie-mp.com
Pascal Declerck
pascal.declerck@regie-mp.com

DIRECTEUR DE CLIENTÈLE
Olivier Flot
o.flot@regie-mp.com

CONTACT diffuseurs
ET DÉPÔTS DE PRESSE
tél.: 0153 26 32 64

PHOTOGRAPHIE
Key graphic,
4, allée Verte, 75011 Paris

IMPRESSION
Stige, via Pescarillo, 110,
10099 San Mauro – Italie

Dépôt légal septembre 2016
Vente au numéro MLP
Commission paritaire
n° 0217 K 91262
ISSN 0338-53-53



Mon almanach Pratique 2017



Le 14 octobre chez votre marchand de journaux

LES CHIENS GUIDES D'AVEUGLES

ET SI VOTRE **LEGS** PERMETTAIT PLUS DE RENCONTRES ENTRE **AVEUGLES ET CHIENS GUIDES** ?

© Philippe Rocher

*Tom et Frenchy,
son chien guide.*

Tous ensemble et dans toute la France, nos 9 écoles de chiens guides d'aveugles et notre fédération mettent tout en œuvre pour éduquer des chiens guides et les remettre gratuitement à des personnes aveugles ou malvoyantes.

En transmettant vos biens à l'une de nos associations, vous participez concrètement à ces rencontres qui redonnent mobilité et autonomie aux handicapés visuels dans leur vie quotidienne.

Toutes nos associations sont exonérées de droits de succession et utilisent donc l'intégralité de votre legs pour leurs missions.

Pour obtenir des renseignements sur le legs, demandez en toute confidentialité notre brochure gratuite avec le coupon ci-dessous ou allez sur :

www.legschiensguides.fr



Tous unis dans la **Fédération Française** des Associations de **Chiens guides d'aveugles**.

DEMANDE DE DOCUMENTATION GRATUITE ET CONFIDENTIELLE – LEGS – ASSURANCE VIE

Oui, je souhaite recevoir la brochure d'information sur les legs aux associations de chiens guides d'aveugles. Je renvoie ce coupon complété à l'adresse suivante :

Les Chiens Guides d'Aveugles, 1 place Paul Verlaine, 92 100 Boulogne Billancourt

☐ je suis intéressé(e) par le travail que fait la Fédération au niveau national



☐ je suis intéressé(e) par le travail que fait l'École de chiens guides de ma région

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M

RUSTICA-2016-3T

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : Ville : _____